Par Montpellier ou Nimes... VISITEZ LA GROTTE des DEMOISELLES

MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

55e Année. T. 110. — N° 32 Dimanche 7 Août 1938

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologigues
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **55 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

Levures Sélectionnées

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-:- Rendements très augmentés, parfois doublés -:-

MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
8 AUG. 1938

VENDANGES 1938

Les meilleurs vins sont obtenus

par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

renfermant par litre 200 gr. d'Anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dant il est le complément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate TELLE a été reconnu par le Service de la Répression des Fraudes **conforme à la Loi du 1er Août 1905** (26 décembre 1923).

Les Levures Multipliées " WEINMANN "

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A.V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges :
Levures de Champagne A.C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux — Levures d'Anjou — Levures d'Alsace.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivées dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement **sans préparation de levain.**

CHARBONS DÉCOLORANTS en pâte : LE CARBION
ou en poudre : ALBIGENE

Phosphate d'Ammoniaque pur - Tanin blanc C spécial pour vendanges
PRODUITS SPECIAUX pour l'entretien de la futaille - Mèches soufrées " WEINMANN "
ACIDIMÈTRES - ÉPROUVETTES - THERMOMÈTRES - PESE-MOUTS

Tous nos produits de vinification sont **garantis conformes au Décret du 9 septembre 1934**

Demandez la Notice Vendanges, qui vous sera adressée franco

OUVRAGES DE VINIFICATION DE J. WEINMANN

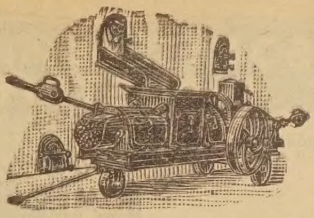
MANUEL GUIDE pour bien réussir et soigner les vins blancs et rouges. 4e édition. Ouvrage conçu dans un esprit très pratique à l'usage des viticulteurs et négociants.
1re Partie. — VINIFICATION. — Procédés modernes et adaptation suivant les climats.
2e Partie. — VINS NOUVEAUX. — Traitements. Soins d'entretien et conservation. Un volume broché prix franco : **10** frs.
PROCEDES MODERNES pour l'obtention des vins rouges de bonne tenue dans les régions tempérées. Brochure franco : **2** fr.

F. TELLE, *Licencié ès Sciences,* SUCCESSEUR DE **J. WEINMANN**
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE, à EPERNAY (Marne)

PERA FRERES

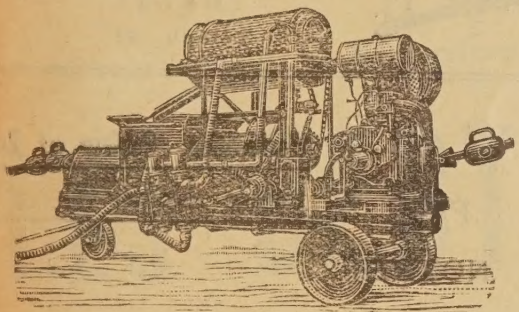
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE



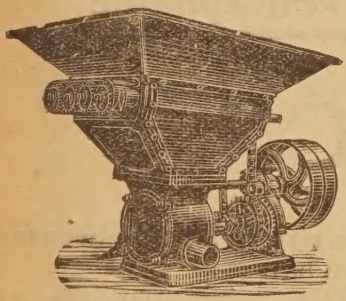
Déposée France et Etranger

Matériel Vinicole moderne

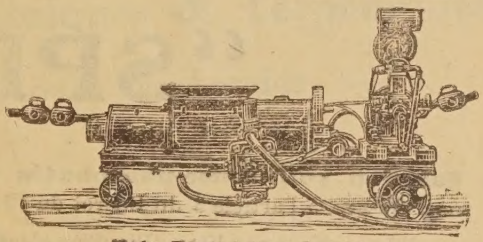


Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur

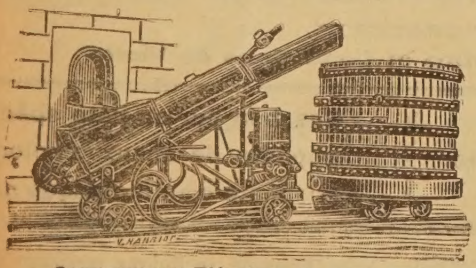
Presses Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 mains tournantes



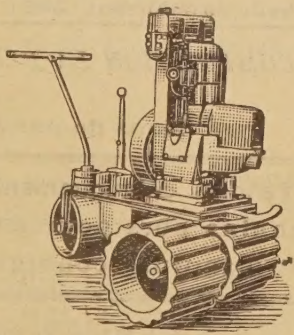
Foulоirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en silos

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.900.000 Fr.

SIÈGE SOCIAL A PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

Sulfitage Rationnel des moûts
Nutrition complète des levures

PAR

Clarification, Couleur et Tenue parfaite des vins

NOTRE

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

La **Solution sulfureuse-phosphatée "SPIC"** est **rigoureusement conforme** à l'article 3 du Décret du 19 août 1921.

Elle contient par litre : Bisulfite alcalin : 375 à 420 gr. correspondant à :
Anhydride sulfureux : 225 à 250 gr. - Phosphate monoammonique : 130 à 150 gr.

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs
Tannins purs pour œnologie
Tannins techniques

Charbon pur en pâte spécial
Phosphate de chaux œnologique
Phosphate d'ammoniaque neige

S'adresser à l'Usine de Beaucaire (Gard) ; à la Direction technique agricole, 1, rue Collot à Montpellier ; aux Agents locaux.

:: Insecticides sans danger ::

Contre les ravages de l'Eudémis et Cochylis

Employez

LES DERTOX-PIN

qui sont encore des spécialités de la Société

Les Dérivés Résiniques & Terpéniques

de DAX -- dans les Landes --

DERTOX-PIN (poudre). — Insecticide d'une grande finesse, qui s'emploie au moyen d'une poudreuse ordinaire.

Dosage garanti : 0,25 pour cent de Roténone du Timbo (Lonchocarpus nicou), 3 pour cent d'essence de pin.

DERTOX-PIN (liquide). — Insecticide remarquable s'utilisant par pulvérisation, produit extrêmement mouillant.

Dosage garanti : 60 pour cent d'alcools et de carbures terpéniques.
5 pour cent de Roténone du Timbo (Lonchocarpus nicou).

PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

Produisent économiquement des vins de qualité
Donnent après gelées une récolte à peu près norma'e

GELÉES. — Notre vignoble de Montboucher a été à deux reprises complètement grillé par les gelées des nuits des 22/23 avril et 1/2 mai. Nous invitons les viticulteurs à venir constater par eux-mêmes l'importance des repousses fructifères des différentes variétés de SEIBEL. Sauf accident, beaucoup de variétés donneront malgré deux gelées une récolte normale.

M. SEIBEL

Pour tous renseignements, notice et prix courant, s'adresser à l'obtenteur
à AUBENAS (Ardèche)

MILDIOU

POUDRE CHEFDEBIEN

Authentique sulfostéatite cuprique à 10 o/o de sulfate de cuivre

Pour sauver votre raisin

POUDREZ

Sté des Usines de Prades et de Maillole, 2, rue de la Paix - PERPIGNAN (P. O.)

"LE COLLOÏDA EST SOLUBLE"
LES AUTRES SOUFRES
NE LE SONT PAS

ŒNOLEVURES "LA NIMOISE"

LEVURES SÉLECTIONNÉES
CULTIVÉES SUR JUS DE RAISIN

LIMPIDITÉ Levures en pleine activité
FINESSE Levures concentrées
CONSERVATION

8, rue Clovis - NIMES - 6, rue Henri-IV
Téléphone : 23-65

Représentants et dépositaires demandés

ETALDYNE PROGIL

MOUILLANT - ADHÉSIF

NE MOUSSE PAS
Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insectifuges
S'associe même au Permanganate

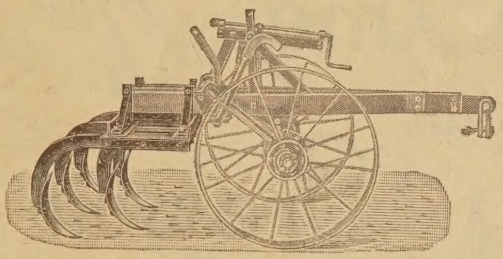
PROGIL S.A., 10, Quai de Serin, LYON

"FONDEUR" Société des Charrues

R. C. Toulouse 422 B

43, Avenue de Lombez, TOULOUSE (H.-G)

Tous les Instruments aratoires pour : traction animale ou mécanique



Sous-Soleuse " FONDEUR " équipée en extirpateur F

Traction animale : Brabants doubles et simples - Araires - Polysocs - Décavaillonneurs - Sous-soleuses 14.

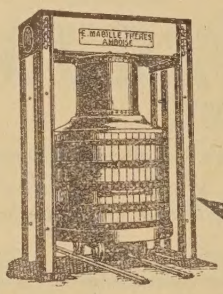
Traction mécanique : Sous-soleuses - Vigneronnes à disques - Déchaumeuses à disques - Charrue AT Galt.

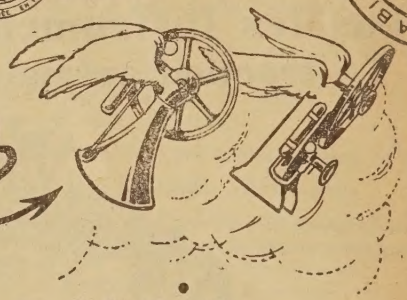
Demandez " **Brochure Culture Profonde** " *frs :* **3.**

PRESSOIRS MABILLE

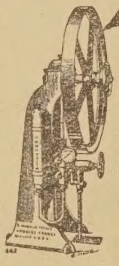
S.A.R.L Cap 3.300.000 fr.

L'Âme d'un Pressoir Hydraulique





c'est sa Pompe de compression



QUELLE ?

que soit la marque de votre pressoir,
les pompes de compression
simples ou doubles

HYDRÉLASTIC MABILLE

BREV. S.G.D.G.

lui assureront une marche parfaite et une régularité de fonctionnement inégalable.

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE HV. FRANCO. R.C. TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

55e Année. — N° 32 7 Aout 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Jean Branas. — Chronique. — Au vignoble. — Encore le court-noué 115
Baron de Boiro. — L'échelonnement de la vente des vins de France 118
J. Vercier. — Le Cognassier 122
Pierre Larue. — La vigne dans les sables du plateau à l'est de Mostaganem ... 128
H. Laganne. — Soins à donner au matériel vinaire avant la récolte 131
Informations et Communications des Sociétés agricoles. — La 6me fête des vins de France (Gabriel Buchet). — Congrès national des bouilleurs de cru. — 6me Congrès annuel de la Confédération nationale des Coopératives vinicoles 133
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Au vignoble

L'eau du sol est en partie utilisée par la végétation à l'édification des tissus végétaux et à la transpiration ; une autre partie est perdue directement par évaporation ; une troisième demeure dans le sol. Lorsque cette masse s'épuise la quantité d'eau mise à la disposition des racines va en diminuant et les vignes souffrent de la sécheresse. En accroissant la transpiration du feuillage et l'évaporation depuis le sol, les températures élevées rendent la sécheresse plus intense. Il est certain que beaucoup de vignobles souffriront cette année intensément du manque d'eau. Quelques mesures sont à prendre : elles sont d'ailleur bien connues.

La reconstitution de la réserve d'eau du sol, particulièrement faible cette année, entraîne à effectuer des arrosages, et il faut irriguer toutes les fois qu'on le peut ; il eût été très utile de commencer ces arrosages très tôt, en juin par exemple. Dans tous les cas, pour éviter que l'eau ainsi introduite dans le sol ne soit perdue par évaporation, il conviendra de faire suivre l'arrosage d'un labour superficiel.

Ces façons s'opposent, en effet, aux échanges entre les couches profondes et l'air sec et surchauffé. Elles doivent être exécutées de très

Mes collaborateurs et moi appelons *dégénérescence de la vigne*, une série de symptômes croissant en gravité depuis la « Reisigkrankheit » décrite excellemment par M. A. Jöhnssen, jusqu'au « Court-noué » (L. Ravaz), à « l'Anthracnose déformante », à la Panachure (L. Ravaz), à « l'Arriciamento » (L. Petri), au « Roncet » de Sicile.

J'ai tenté de décrire récemment ici les caractères généraux de cette maladie à virus sans le faire de façon absolument complète parce que le cadre l'exigeait ainsi, mais j'ai été plus complet ailleurs.

Pour qu'on puisse voir clair dans cette question assez touffue, et qu'on ne travaille d'ailleurs pas à éclaircir, *j'affirme* que la dégénérescence de la vigne, alias court-noué vrai ou court-noué (S) de G. Arnaud n'a absolument rien de commun avec les maladies suivantes :

La *Maladie des vignes de l'île d'Oléron* ou maladie d'Oléron est une maladie bactérienne transmissible par les plaies de taille et au cours de la multiplication végétative ; elle est aujourd'hui très rare. Ce n'est pas de la dégénérescence.

Le *Chabot* (de Champagne), le *Roncet* (de Bourgogne), l'*Aubernage* (de l'Yonne) sont aussi des maladies bactériennes, particulières aux vignes non greffées de l'ancien vignoble maintenues par le provignage ; la transmission s'effectuait par les plaies, ce qui explique que la maladie ait pu paraître « venir d'en haut ». Nous n'avons plus à compter avec ces maladies, depuis le greffage, parce que la bactérie qui les provoque n'attaque pas les vignes américaines. Ce n'était pas de la dégénérescence.

Le *Mal Nero*, maladie prétendue bactérienne, n'attaque que les organes floraux et seulement, au début, les anthères. Il s'est montré cette année sur le Cinsaut, dans certains milieux. Ce n'est pas non plus de la dégénérescence.

La *gommose bacillaire* est une maladie aux formes protéennes qui n'existe que dans les publications et les livres, que Louis Ravaz n'a jamais rencontrée et que je ne connais pas davantage. Elle est sans doute née de la découverte de bactéries dans les tiges de plantes malades, ce qui ne saurait faire admettre le rôle pathogène de ces bactéries, car il existe de nombreux exemples de ce que des organismes tels que des bactéries ou des champignons observés dans des vignes malades ou affaiblies par une autre cause ne jouent qu'un rôle secondaire ou même aucun rôle dans l'affaiblissement. Pour admettre ce rôle parasite, il convient d'isoler cet organisme depuis la plante malade, de le situer correctement dans la nomenclature mycologique classique, puis de réinfecter avec lui des plantes saines. Lorsque cette démonstration se fait attendre on ne peut prétendre retenir longtemps la bienveillante

attention des spécialistes.... Ceci pour en arriver à dire que la *gommose bacillaire* et les autres maladies aussi mal caractérisées et connues n'ont rien à voir, absolument rien, avec notre court-noué.

Les gelées de printemps ou plus exactement les températures voisines du seuil physiologique de vie des organes herbacés, températures limites inférieures, comme les nommait si justement L. Ravaz (un peu supérieures à $-2°,5$) provoquent un court-noué non transmissible, étudié par M. G. Chappaz dans l'Yonne, expérimentalement provoqué par L. Ravaz et décrit à nouveau par moi-même en 1929 dans cette revue.

En dépit d'une partielle analogie dans les symptômes, cet accident est sans relation avec la dégénérescence infectieuse.

Enfin, celle-ci ne peut pas être *provoquée* par le milieu (sol, climat), ni par la plante elle-même. Evidemment un affaiblissement de la vigne accentue les caractères des vignes court-nouées, diminue l'importance des pleurs au printemps et réduit ce qu'on appelle si inexactement parfois la « pression osmotique » que les botanistes appellent, eux, la pression radiculaire; mais prendre le court-noué comme un symptôme de l'affaiblissement, fût-il d'origine médullaire, c'est commettre l'erreur singulièrement grave de confondre l'effet et la cause ou celle, aussi commune, qui peut naître du dénombrement incomplet des causes.

Exemple: Les jeunes greffés-soudés malades présentent l'année de plantation des symptômes graves de court-noué parce que ce sont des vignes faibles; ces symptômes s'atténuent sans disparaître au cours des années suivantes parce que la vigueur des plantes croît; puis la vigne vieillissant, donc s'affaiblissant à nouveau par la simple action des plaies de taille et de l'allongement des tiges, les caractères vont ensuite en s'accentuant jusqu'au nanisme. Et la durée de ce cycle est d'autant plus courte que l'infection initiale est plus importante. Ce n'est tout de même pas l'affaiblissement qui est la cause de la maladie !

***

J'espère qu'on me pardonnera d'avoir autant insisté pour dire ce que le court-noué n'est pas et essayer de le situer exactement dans la pathologie viticole: elle n'est pas si fournie qu'on ne puisse y désigner les choses par leur nom, ni avoir un nom pour chaque chose.

Jean Branas.

L'ÉCHELONNEMENT DE LA VENTE DES VINS EN FRANCE

Le texte légal qui régit l'échelonnement est l'article 55 du Code du vin ainsi conçu (décret-loi du 30 juillet 1935) :

« Lorsque les cours pratiqués sur les marchés de Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne, Perpignan font apparaître que les vins sont vendus à un prix notoirement inférieur au prix de revient, le Gouvernement peut, par décret rendu après avis de la C. I. V..., fixer l'échelonnement d'après lequel les vins pourront être enlevés de la propriété. Cet échelonnement doit être conçu de telle sorte que chaque récoltant puisse expédier par tranche au minimum le dixième de sa récolte disponible et en tout cas 100 hectolitres ».

L'échelonnement consiste donc à régler le débit des vins chez les viticulteurs par libération successive ou simultanée de tranches de 1/10, et cela dans le but de faire monter les prix s'ils sont notoirement inférieurs au prix de revient.

Dès 1927, j'avais étudié la question de l'échelonnement ; j'avais été frappé de constater que la Tunisie importait généralement son contingent en franchise dans des délais très courts, ou bien que certaines régions avaient, au bout de huit mois, écoulé 75 pour 100 de leurs disponibilités, tandis que d'autres régions n'en avaient expédié que 40 pour 100 ; on pouvait penser qu'il y avait dans un tel décalage une cause de déséquilibre du marché.

Je cherchai dès lors ce qu'on pourrait obtenir de l'échelonnement des sorties des chais des récoltants.

Dans mon projet de Cartel des vins (1) publié en *avril 1935*, j'en ai indiqué les principes ; j'ai notamment (pages 33, 42, 43) dit que le problème consiste à « *écouler la récolte chaque mois par douzième...* le producteur bénéficie alors d'un marché organisé et *de ventes échelonnées et régulières* ». L'écoulement de la récolte chaque mois par douzième, tel est l'idéal vers lequel nous devons tendre.

Page 43, j'ai dit notamment : « Nous croyons que les Coopératives de production peuvent dès maintenant avoir une influence réelle en écoulant leur récolte chaque mois par douzième ; en opérant ainsi elles peuvent être, dans une mesure faible actuellement, mais qui va toujours grandissant, des régulatrices du marché ; elles sont sûres de réaliser la moyenne des ventes de l'année.

Je viens faire part au lecteur des recherches que j'avais entreprises ; j'avais conclu de ce travail qu'il était impossible d'obtenir par ce système la stabilité des prix — but que je considère comme étant le plus désirable pour les viticulteurs ; mes études m'avaient aussi conduit à cette conclusion que les hausses ou les baisses de prix, quand elles seront automatiques et pourraient être prévues, auraient sur la consommation ou plutôt l'écoulement des conséquences tout autres qu'aujourd'hui. Je crois que les années où les vins seront chers on en écoulera davantage et que quand ils seront bon marché on en écoulera moins.

(1) Baron de Boixo. — *Un projet de Cartel des vins.* Imprimerie d'art, Paris.

Critique du texte de loi. — Observons d'abord que l'échelonnement ne pourrait être prescrit qu'au moment de la déclaration de récolte puisque c'est seulement alors qu'on peut fixer le prix de revient, mais nous ne nous arrêterons pas à ces détails.

Nous voyons, pour la première fois en viticulture, figurer dans un texte légal la notion de *prix de revient.*

C'est là un fait extrêmement important et qui peut avoir des répercussions considérables sur l'économie viticole tout entière de notre Pays.

LE PRIX DE REVIENT

La notion de prix de revient est introduite à deux reprises dans le code du vin : dans l'article 55 précité il est question du prix de revient, dans l'article 74 (déblocage) il est question du « prix de revient moyen à la production » ; voici ce texte : art. 74 du Code du vin (loi du 4 juillet 1931 codifiée ; art. 7) :

« Un décret ordonnant le déblocage partiel ou total intervient obligatoirement lorsque sur les marchés de Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne, Perpignan, le cours moyen du vin a été reconnu supérieur à 126 francs l'hectolitre, pour le vin de consommation courante titrant 9°. Ce décret est pris après avis de la Commission interministérielle de la viticulture, qui doit faire intervenir, à côté du cours moyen du vin, le prix de revient moyen à la production.

Il y a donc déblocage, c'est-à-dire libération du vin précédemment retenu dans les caves des récoltants quand le cours du vin est supérieur à 126 fr. pour les 9°, soit 14 fr. le degré.

Examinons ces textes :

Il y a dans l'article 55 un manque de précision qu'il faut combler ; le vague des expressions employées, le mot « notoirement » indiquent suffisamment que l'auteur de ce texte se contente d'un à peu près ; or, je montrerai qu'il n'en faut pas en la matière et que le prix à partir duquel on échelonne a une influence considérable sur l'écoulement des récoltes, suivant qu'il est élevé ou qu'il est bas. Remarquons aussi que dans la période d'incertitude monétaire où nous vivons, les prix exprimés en francs perdent rapidement leur signification primitive ; il faut donc s'abstenir d'indiquer dans les lois des prix qu'il faut modifier dans des délais assez courts ; c'est ce qui arrive présentement pour le prix de 14 fr. indiqué pour le déblocage par l'art. 74 du Code du vin puisqu'il est manifestement, pour la très grande majorité des viticulteurs, inférieur au prix de revient ; il en résulterait, si on ne modifiait pas ce chiffre, que le prix de déblocage serait inférieur à celui de l'échelonnement.

Mais nous n'en sommes pas au point où une politique de l'échelonnement peut avoir pour fondement le prix de revient ; les études en cette matière sont peu avancées ; nul ne peut dire actuellement quel a été le prix de revient du vin en France dans telle région en 1937. Ce problème ne sera résolu que lorsque des travaux de comptabilité engloberont un assez grand nombre d'exploitations viticoles dans une région déterminée et il ne faut pas se dissimuler qu'il s'agit là d'un problème très difficile. Ceci dit, je vais examiner les considérations principales qui devraient ser-

vir de base à une politique de l'échelonnement fondée sur le prix de revient.

1° Si la surface en vignes correspond à ce que le marché français peut absorber, il est indispensable que le prix de revient envisagé soit le prix marginal, c'est-à-dire le prix de ceux qui ont à lutter dans les conditions les plus défavorables.

Si le prix de revient était établi sur d'autres bases, par exemple si l'on ne prenait pour fondement que le prix de revient « moyen », c'est-à-dire la moyenne entre les différents prix de revient, on irait à l'encontre du but poursuivi puisqu'un certain nombre de viticulteurs seraient en perte en vendant à un prix ainsi fixé.

Il est indispensable que le prix soit rémunérateur pour ceux qui sont placés dans les conditions les plus défavorables, c'est-à-dire qu'il doit payer l'intérêt du capital engagé, les salaires, les frais totaux et le profit normal.

2° Pourquoi aussi n'établirait-on pas un jour — quand le Cartel fonctionnera — des prix différents suivant les régions d'origine et suivant la diversité des prix de revient ?

3° Nous pensons qu'il ne faut envisager que les régions méridionales et algériennes, car il est impossible de se lancer dans les grandes complications où entraîneraient la considération des prix des vins dans les autres régions ; si l'on veut bien observer que le bloc Midi-Algérie représente en moyenne 65 pour 100 de la totalité des vins français et 72 pour 100 de la totalité de vins communs, on peut considérer les marchés du Midi et de l'Algérie comme les régulateurs du prix de ces vins communs.

Mais on ne saurait appliquer aux vins algériens les prix des marchés méridionaux, car les prix de revient de ces vins sont différents ; il faut donc fixer, en ce qui concerne l'échelonnement, un prix de revient pour les marchés algériens et un autre, différent, pour les marchés méridionaux, et c'est là une première source de difficultés : comment être certain en effet de tenir la balance égale entre les deux régions et de ne pas favoriser l'une aux dépens de l'autre ? Suivant telles ou telles circonstances, une région qui aurait pu écouler sa production plus aisément que telle autre (par ex. si le commerce a besoin de petits degrés ou bien si c'est l'inverse) s'en verra privée ; j'écarte l'hypothèse où des mains malintentionnées ou inexpertes donneraient à l'échelonnement, en fixant des prix trop élevés pour une région donnée, la forme d'un contingentement ; il faut éviter jusqu'à l'apparence que l'échelonnement puisse favoriser certains intérêts privés.

Ceci dit, cette notion de prix de revient pourrait être la source, un jour, de plus de justice dans la répartition des charges du statut viticole ; si chacun doit y contribuer en proportion de ses facultés — principe généralement reconnu — rien n'est plus logique qu'une imposition fondée sur le prix de revient ; si donc il est prouvé que certains producteurs ont un prix de revient inférieur au prix de revient moyen, pourquoi ne pas demander à ceux-là seuls les sacrifices indispensables pour mettre en équilibre la production et la consommation, d'autant plus que, la plupart du temps, les bas prix de revient sont le fait d'une production relativement grande par unité de surface, qui est justement la cause du déséquilibre.

Je conviens que je soulève là une question très délicate et difficile, car il ne faudrait pas tomber dans l'excès qui constituerait une prime à la paresse et une pénalité au progrès, et il est certain que si on pénalisait trop fortement et d'une façon régulière les terres fertiles, on risquerait d'amoindrir dangereusement la production ; il y aurait fatalement déplacement d'une partie des ouvriers des terres fertiles pénalisées vers les terres moins fertiles et comme conséquence une perte pour le consommateur.

Cependant il y a là une idée à creuser : dans l'état actuel de la science, quelle que soit l'habileté d'un viticulteur, si sa terre produit normalement 50 hl. à l'hectare, le prix de revient de son vin — toutes choses égales d'ailleurs — sera supérieur à celui dont la terre produit 100 hl. à l'ha ; c'est la fertilité de la terre — nous parlons ici d'une façon générale, pour les produits courants — qui conditionne avant tout le prix de revient.

On a souvent proposé que les charges du statut viticole fussent appliquées à tous les viticulteurs suivant un taux fixe de leur production, mais il est aisé de montrer qu'en imposant à tout producteur une charge proportionnellement fixe de sa production on impose très différemment le produit net, donc on commet une injustice et on nuit non seulement aux viticulteurs les plus déshérités, mais aussi à l'intérêt général, au consommateur.

Voici un cas qui n'est pas hypothétique :

Soit un viticulteur produisant sur 50 hectares 1.500 hl. qui lui coûtent 250.000 francs.

Il vend son vin 300.000 francs, il a donc 50.000 fr. de produit net.

Soit un autre viticulteur qui, sur 50 hectares, produit 5.000 hl. qui lui coûtent 300.000 fr. Il vend son vin 750.000 fr., bénéfice net 450.000 fr.

Si je prends 10 pour 100 de sa production, au premier je lui prends en argent 30.000 fr., soit 60 pour 100 de son revenu net, tandis que je ne prends au second que 75.000 fr., soit 16 pour 100 de son revenu ; mais ce n'est pas tout, il faudra que le prix du vin soit élevé pour que le producteur marginal puisse continuer à cultiver la vigne. Il en résultera pour le consommateur une hausse du prix du vin qui ne se serait pas produite si seuls les viticulteurs dont le prix de revient est le moins élevé avaient supporté les charges du statut viticole.

Nous ne méconnaissons pas du tout que les deux terres que nous avons envisagées représentent des valeurs très différentes et la façon dont nous voulons que les contributions soient établies tend en fait à détruire l'inégalité résultant de la différence de fertilité — ce qui est très grave et en quelque sorte illogique —, mais ce n'est que parce que les contributions ne doivent être en fait que peu fréquentes que nous trouvons l'imposition fondée sur le revenu net valable ; s'il devait en être autrement, il faudrait faire intervenir l'intérêt du capital dans le calcul — ce que nous n'avons pas fait, mais qu'il serait légitime de faire si le système d'imposition était permanent ; je dis légitime dans l'état actuel du régime capitaliste. Il ne faut pas oublier que les terres fertiles ont souvent été acquises après de longues années d'effort par leurs propriétaires et qu'il serait inique de les déposséder d'une partie de leur revenu d'une façon permanente, mais s'il s'agit de périodes espacées et assez rares, il est certain que le système que nous préconisons aurait l'avantage de rejeter les charges du Statut viticole sur ceux qui peuvent les supporter le

plus aisément et aurait en outre l'avantage pour le consommateur de ne pas élever le prix du vin. A ce sujet, nous ne pouvons pas nous déclarer satisfaits tant que nous n'aurons pas resserré l'imperfection dans ses plus étroites limites ; il n'est pas douteux, par exemple, que dans la métropole les charges du Statut viticole sont beaucoup plus lourdes pour les viticulteurs de coteaux que pour ceux des plaines et qu'elles devraient être réparties entre eux autrement qu'elles ne le sont faites actuellement.

Nous pensons aussi que si chaque viticulteur doit, en principe, contribuer à l'assainissement du marché en raison de ses facultés, il faut excepter de cette charge non seulement les viticulteurs dont le prix de revient est le plus bas, car il faut laisser à tout viticulteur un minimum d'existence, mais encore ceux dont le revenu viticole correspond au minimum nécessaire pour assurer l'existence du vigneron.

Nous ferons remarquer que, dans notre esprit, les charges résultant de l'assainissement ne doivent être que rarement supportées, le marché devant être en principe équilibré et l'arrachage que nous avons le premier proposé eût rapidement réalisé cet équilibre.

Mais voici une question qu'on doit se poser : quel est le prix qui donnera, tout ensemble, le plus de satisfactions aux producteurs et aux consommateurs ? Je pense qu'il faut prendre pour base le prix de revient, en tenant compte seulement des quantités pouvant être vendues. Que le producteur reçoive une rémunération conforme au prix de revient, s'il est entendu que les prix payés pour les salaires en viticulture n'excèdent pas (et sont même bien inférieurs actuellement) à ceux de l'industrie, et que les quantités mises à la disposition du consommateur sont telles qu'il est prouvé par l'expérience qu'il peut les absorber à un prix rémunérateur, rien ne paraît plus légitime ; on peut même penser qu'il n'est pas possible de donner une mesure plus exacte de la valeur du vin.

Cuxous, le 19 mai 1938.

Baron de Boixo,
Ingénieur des Eaux-et-Forêts
Ingénieur agronome
Membre de la Société des
experts chimistes de France.

(*à suivre*)

LE COGNASSIER

SA CULTURE. — SES USAGES

Il convient de classer le cognassier parmi les arbres fruitiers à pépins. Comme le poirier ou le pommier, il atteint parfois un assez fort développement, mais le volume de sa tête est généralement de l'ordre de 3 à 4 mètres de diamètre. Son écorce est brun foncé, ne se fendillant pas, mais se soulevant par plaques lorsqu'elle vieillit. Les feuilles sont arrondies, mi-épaisses, duveteuses sur les deux faces dans le jeune âge, puis glabres en dessus. Les stipules qui accompagnent les feuilles sont souvent développées en folioles ovales, généralement caduques. Les yeux sont petits et duveteux. Les boutons floraux, toujours uniflores, appa-

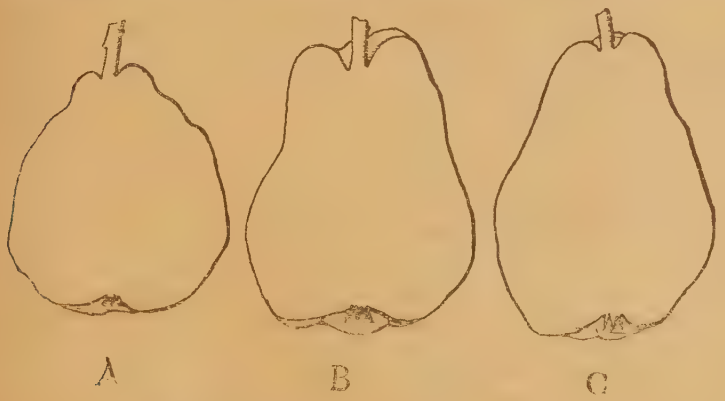
raissent à l'extrémité de courtes brindilles garnies de cinq à six feuilles. Les fleurs, rosées et grandes, sont à cinq pétales.

Les fruits ou coings sont gros ou très gros, affectant tantôt la forme d'une poire, tantôt celle d'une callebasse. L'épiderme, duveteux, est jaune à maturité. Il exhale une odeur aromatique agréable ; sa chair est ferme, astringente. Les pépins, nombreux, sont logés dans cinq loges mucilagineuses.

Originaire de l'Asie mineure ou de l'Europe méridionale, le cognassier aime assez la chaleur ; aussi le rencontre-t-on à l'**état** subspontané dans tout le Midi. Mais il réussit bien aussi dans le Centre, voire même dans le nord de la France.

Il ne redoute guère que les terres arides, trop humides ou simultanément calcaires et sèches. Contrairement à ce que l'on écrit souvent — mais bien à tort —, cette essence ne redoute pas invariablement la présence du calcaire ; lorsque celui-ci est englobé dans des particules d'argile (marnes oxfordiennes par exemple), les arbres végètent normalement. Mais dès qu'ils sont greffés en poirier, en cognassier ou en néflier, ils redoutent nettement les doses de calcaire supérieures à 15 pour 100. Ce sont toutefois les terres profondes, franches ou d'alluvions, les terres à vigne ou de jardin qui sont particulièrement favorables à leur développement comme aussi à leur fructification. Celle-ci varie considérablement d'un sujet à un autre et plus encore d'une année à une autre. Il arrive, en effet, qu'après une stérilité d'une ou deux années les arbres ploient sous la charge des fruits.

Les variétés sont peu nombreuses. En dehors du *Coing commun,* de moyen volume, dont on rencontre un type pyriforme un peu allongé



Trois fruits classiques :

A. Coing commun, de forme variable.
B. Coing du Portugal.
C. Coing Champion

dit « femelle » et un autre type oblong ou arrondi dit « mâle », qui est issu du cognassier spontané ou non greffé, les pépiniéristes livrent aux planteurs : le *Cognassier Bourgeau,* à fruit très gros et à peau fine ; le *C. Champion,* originaire d'Amérique, à fruit surmoyen, turbiné, ren-

flé vers le tiers de la hauteur et tronqué à sa naissance, peau jaune vif au soleil et verdâtre à l'ombre, chair jaunâtre ; le *C. de Portugal,* très vigoureux et buissonnant, de moyenne fertilité, à fruit très gros, côtelé, obtus aux extrémités et nettement étranglé vers son tiers supérieur, peau jaune d'or, œil grand, fermé, dans une cuvette profonde, chair jaunâtre, grossière, cassante. Quant à la variété chinoise *Cathayensis,* beaucoup moins connue parce que d'introduction récente, les fruits, très gros, sont également comestibles.

Tous ces fruits mûrissent d'octobre à décembre.

La multiplication de cet arbre — qui pourrait à la rigueur s'effectuer par semis des pépins, à condition toutefois d'y procéder en septembre aussitôt après l'emploi des fruits —, s'opère couramment, suivant les circonstances, par bouturage, marcottage, éclatage ou greffage.

Le *bouturage* gagne à être fait de bonne heure, en septembre, ou, à défaut, en hiver, de suite après la taille. On utilise, pour faire les boutures (simples ou mieux à talon), les sommets des tiges rabattues à la suite du greffage en écusson ou les sommets des plants racinés destinés à être plantés en pépinière. Aussitôt prêtes, ces boutures ligneuses, longues de 30 à 35 centimètres, gagnent à être plantées en pépinière, enfoncées aux trois quarts ou aux deux tiers et distancées de 0 m. 15 sur les lignes, celles-ci étant espacées de 0 m. 30 ou 0 m. 35. Si le sol est frais, léger, fertile, bien ameubli et maintenu biné à sa surface pendant toute l'année, les dites boutures sont enracinées pour l'automne. Elles peuvent alors être arrachées et vendues ou plantées en pépinière pour recevoir le greffage en écusson dès le mois d'août suivant. L'enracinement des boutures à talon est toujours plus assuré (les racines plus groupées) que celui des boutures simples (coupées en haut au-dessus d'un œil et en bas au-dessous d'un œil).

C'est le Cognassier Commun du type *de Doué* ou *d'Angers* qui prend le mieux au bouturage.

Le marcottage permet un enracinement plus certain et plus complet encore. Prenons le cas d'une touffe de cognassier qui, après avoir été rabattue entièrement à quelques dix centimètres au-dessus du niveau du sol, émet, dès le printemps suivant, un assez grand nombre de jeunes tiges. Il est aisé de provoquer leur enracinement au moyen d'un fort buttage, en avril et pour deux ans, de cette touffe ou cépée dont la base des différentes tiges se trouve finalement enracinée ; leur séparation du pied-mère, que les praticiens désignent sous le nom de « sevrage », procure alors les porte-greffes du commerce vendus sous le nom de « plants de mères », par abréviation de « plants issus par marcottage en butte de pieds-mères ». Au cours de cette culture particulière, mais lucrative, il y a lieu de supprimer, dans le courant de la végétation (en été ou en automne de la première année), les rameaux trop grêles pour ne conserver que les moyens, qu'il est bon d'écimer à 0. m. 35 lorsqu'ils menacent de trop s'allonger.

C'est la sélection de Cognassier Commun, dite *de Fontenay* ou *de Vitry,* qui s'enracine le plus volontiers par marcottage en butte.

Il est bien évident qu'en dehors de cette méthode commerciale, le

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1937-1938 (Mois de Juin)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	9.542	100.355	30.641	279.090	56.745
2	Aisne	145	15.752	35.590	330.955	67.784
3	Allier	6.055	75.803	52.771	485.505	68.584
4	Alpes (Basses-)	2.266	32.765	4.883	46.703	7.580
5	Alpes (Hautes-)	2.001	15.147	10.877	94.529	11.349
6	Alpes-Maritimes	698	14.482	39.441	425.386	42.045
7	Ardèche	33.863	414 179	23.520	234.678	38.670
8	Ardennes	1	61	21.595	193.654	35.060
9	Ariège	823	13.431	11.863	113.111	10.669
10	Aube	951	23.900	35.307	318.007	71.798
11	Aude	460.264	3.700.686	46.438	426.450	101.364
12	Aveyron	3.350	43.225	32.729	312.915	25.869
13	Bouches-du-Rhône	102.556	854.858	89.754	899.028	123.829
14	Calvados	»	»	14.789	136.456	34.834
15	Cantal	38	446	25.219	233.377	28.805
16	Charente	27.459	580.711	28.926	285.695	42.126
17	Charente-Inférieure	28.624	762.325	33.539	325.132	66.226
18	Cher	2.314	34.118	33.014	327.923	35.563
19	Corrèze	539	7.898	24.618	226.870	29.123
21	Côte-d'Or	9.526	147.226	53.876	526.299	386.995
22	Côtes-du-Nord	»	»	12.482	138.161	31.893
23	Creuse	»	«	28.425	257.849	39.979
24	Dordogne	30.078	410.472	29.374	298.260	39.660
25	Doubs	22	577	51.655	462.542	92.215
26	Drôme	9 367	140.283	13.692	147.117	29.444
27	Eure	«	20	9.637	90.483	15.976
28	Eure-et-Loir	1	80	22.437	229.229	56.059
29	Finistère	»	»	60.954	597.442	110.073
30	Gard	329.306	3.280.721	43.910	426.644	66.533
31	Garonne (Haute-)	33.435	325 760	42.376	413.103	55.543
32	Gers	70.748	703.113	10.095	101.086	28.700
33	Gironde	236.024	2.498.469	152.078	1.369.752	903.841
34	Hérault	691.720	7.113.381	68.837	629.806	355.985
35	Ille-et-Vilaine	»	»	14.461	142.272	48.373
36	Indre	3.255	52.814	18.504	190.889	26.690
37	Indre-et-Loire	49.387	333.690	36.709	375.886	100.089
38	Isère	16.474	163.750	58.692	539.310	95.801
39	Jura	1.722	32.040	26.022	247.058	52.940
40	Landes	14.218	180.989	22.667	226.487	25.220
41	Loir-et-Cher	16.127	503.945	25.073	264.781	75.444
42	Loire	6.648	71.300	100.681	358.977	164.063
43	Loire (Haute-)	351	4.798	37.283	335.074	63.256
44	Loire-Inférieure	27.062	224.941	85.894	802.011	110.437
45	Loiret	6.194	76.047	39.131	381.754	98.253
46	Lot	7.588	124.0 8	11.834	127.317	9.983
47	Lot-et-Garonne	20.016	376.050	21.893	210.620	29.715
48	Lozère	333	2.759	11.128	94.658	13.186
49	Maine-et-Loire	27.798	533.917	45.362	432.834	144.423
50	Manche	»	«	7.384	64 051	26.907
51	Marne	2.904	234.562	133.428	1.075.864	1.186.267
52	Marne (Haute-)	231	5.360	26.535	251.498	52.236
53	Mayenne	12	182	3.895	38.784	14.510
54	Meurthe-et-Moselle	254	4.586	87.926	838 221	161.854
55	Meuse	83	4.909	35.462	337 435	61.407
56	Morbihan	45	890	17.501	174.544	35.834
57	Moselle	260	5.753	33.266	313.090	52.999

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	1.912	16.940	38.717	339.655	68.250
59	Nord			109.468	1.046 345	295.556
60	Oise	«	2	33.674	302.287	47.787
61	Orne			4.886	46.632	18.745
62	Pas-de-Calais	»		51.731	472.005	110.614
63	Puy-de-Dôme	5.264	59.280	67.366	610.464	93.419
64	Pyrénées (Basses-)	1.931	44.547	43.062	446.624	79.051
65	Pyrénées (Hautes-)	542	11.188	17.418	168.282	21.560
66	Pyrenées-Orientales	194.904	2.196.642	35.168	339.917	82.123
67	Rhin (Bas-)	3.581	96.984	27.283	294.725	102.642
68	Rhin (Haut-)	8.628	206.214	42.618	445.085	120.793
69	Rhône	30.322	437.964	159.057	1.481.226	323.883
70	Saône (Haute-)	55	2.008	42.280	372.647	71.453
71	Saône-et-Loire	33.762	381.678	66.852	641.993	211.153
72	Sarthe	670	7.118	12.916	123.906	27.687
73	Savoie	9.412	117.916	30.332	274.149	52.521
74	Savoie (Haute)	513	12 210	27.977	227.155	58.409
75	Direction de la Seine	«	»	521.177	4.863.200	1.453.788
	Direction des droits d'entrée	»	»	396.921	3.198.856	789.827
76	Seine-Inférieure	»	»	104.932	963.396	177.466
77	Seine-et-Marne	81	666	41.773	388.555	84.699
78	Seine-et-Oise	58	936	79.521	799.319	190.838
79	Sèvres (Deux-)	3.064	66.197	23.807	249.868	39.653
80	Somme	«	»	29.852	278.028	57.036
81	Tarn	33.183	528.699	25.930	276.854	52.742
82	Tarn-et-Garonne	13.863	191.646	9.291	99.484	12.889
83	Var	161.334	1.622.411	58.416	611.705	57.538
84	Vaucluse	63.450	849.023	15.240	151.859	76.376
85	Vendée	11.532	190.661	16.758	176.697	31.825
86	Vienne	12.415	259.510	18.586	191.746	29.674
87	Vienne (Haute-)	9	400	44.713	406.912	66.209
88	Vosges	34	1 811	53.712	488.341	107.324
89	Yonne	3.773	65.763	27.415	254.003	65.852
	Total pour la France.	2.857.265	31.726.278	4.374.922	40.838 592	10.860.153
	Algérie					
	Alger.	661.348	5 080.104	34.750	325.510	231.405
	Constantine	136.424	1.115.529	15.621	151.402	31.079
	Oran	782.258	7.556.232	33.259	294.036	874.799
	Total pour l'Algérie..	1.580.030	13.751.865	83.630	770.948	1.137.283

La production et le mouvement des alcools en fin juin

La production s'élève à 3.516.640 hectolitres répartie comme suit :

I. *Bouilleurs et distillateurs* : 3.215.300 (dont 227.873 hl. d'alcools libres) provenant : de la distillation des vins, 9.383 hl. ; des piquettes et lies de vins 32.119 hl. ; des marcs de raisin, 43.079 hl. ; des pommes et poires, 26.932 hl. ; des cidres et poirés, lies de cidres et poirés, 32 173 hl. ; des marcs de pommes et de poires, 281 hl. ; des fruits autres que les pommes et les poires, 1 405 hl. ; de synthèse, grains et divers, 2.598 hl. ; de cognacs et armagnacs, 56.456 hl ; de grains mis en œuvre pour la production des genièvres, 22 757 hl.

II. *Distillation obligatoire* (viticulture) : 58.552 hl., dont 34.133 hl. d'alcools de vin et 24.419 hl. d'alcools viniques.

III *Bouilleurs de cru* : 242 788 hl. — Aux importations, 278.124 hl., parmi lesquels 91.689 hl. d'Algérie ; pour les exportations 94.195 hl.

Le stock est de 3.430 677 hl. dont 1.328.858 hl. d'alcools libres.

PETITES ANNONCES ECONOMIQUES

1191. — **PORCS** de 2 à 3 mois. Craonais ou Anglais, castres p., 375 frs ; 4 p., 480 fr. ; 6 p., 700 frs, port à nos frais. Assurés 2 mois. Ecrire : PORCHERIE ROY, **AGRIS (Charente)**.

VINIFICATIONS : dans le Var, Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Basses-Alpes.

Laboratoire d'Œnologie
Edm. RETTERER
BRIGNOLES (Var) — Téléph.: 141
Très nombreuses références
Toutes vinifications

1101. — **A vendre :** 1.500 francs, Treuil Vernette à chevaux pour défoncements, bon état, complet.

1102. — **A vendre :** Pressoir continu Oberlin, 2 cylindres sur roues équipé avec moteur électrique 25 HP, parfait état de marche.

Visible au Domaine de CAVALES, par St-Gilles-du-Gard.

S'adresser à M. GIRAUD, régisseur de la Société Anonyme du Domaine de CAVALES.

Plants pommes de terre à vendre. Agents sér. dem Ecr. av. réf. n° 548, Publicité Plantin, Lyon.

1106. — **Demande** régisseur expérimenté pour 35 hect. fruitiers. LIBES. Meynes (Gard).

Nos Agriculteurs modernes

M. ANDRIEU, à Pérols (Hérault) actionnera son pressoir cette année avec « **SERHYDRO** » **SIMON,** la dernière création des **Ets SIMON Frères de Cherbourg**, qui s'adapte sans aucune difficulté sur tout pressoir existant, même orsque la vis est usée ou courbée. Grâce aux remarquables qualités de **SERHYDRO,** cet agriculteur avisé obtiendra avec une main-d'œuvre très réduite, un rendement maximum et des jus parfaits car **SERHYDRO** respecte toutes les lois de l'écoulement des liquides, de l'assèchement des marcs et celles de la production économique des produits de qualité. Lire notre article documentaire dans notre numéro du 10 juillet 1938.

A vendre : Bennes métalliques à vendange nues pour tombereaux. *Progrès* n° 1103.

A vendre : Egrappoir et pompe à vendange égrappée, matériel Coq parfait état *Progrès* n° 1104.

A vendre : Presse hydraulique Guy-Mital. 70 centimètres. Etat neuf. *Progrès* n° 1105.

L'Eudémis et la Cochylis

sont combattus efficacement par le

BORTOX

EUDÈMIS - COCHYLIS

LE PREMIER des insecticides roténonés exclusif à base de derris elliptica
LE PLUS EFFICACE car constamment contrôlé sur les insectes eux-mêmes

POUDRAGES AUTORISÉS PAR LA LOI JUSQU'A LA RÉCOLTE, car SANS DANGER pour les hommes et les animaux domestiques. — Demandez le **BORTOX** aux vendeurs des produits de la Cie BORDELAISE. Sté Anne capital 35 millions, ou à la :

Cie BORDELAISE des Produits Chimiques. — Agence du Sud-Est. — 4, rue Viala, AVIGNON

FLUOSILICATE DE BARYUM

Marque « MOULIN »

Insecticide puissant et efficace

contre les insectes de la vigne, des arbres fruitiers, des légumes, etc...

Fabricant ; **Cooperatieve Superfosfaafbriek, VLARRDINGEN (Holl.)**

Représentant pour la France :

Léon FREYMANN — 96, rue Lafayette - PARIS (x^e)

STATIONS RECOMMANDEES

Molitg-les-Bains (Alt. 500 m.)

AFFECTIONS DE LA PEAU

Eczémas. Psoriasis, etc.
Autobus gare Prades, 7 kilomètres.
S'adresser à la direction de l'établissement

Alet-les-Bains.

SES EAUX MIRACULEUSES. Estomac, intestins Oasis de verdure. — Sports. Conditions spéciales pour congés payés. Renseignement Syndicat d'initiative.

Amélie-les-Bains

CASINO — BOULE — BACCARA
Dancing — Café — Parc.

HERNIEUX !

..Si parmi ces sept infirmités, vous reconnaissez la vôtre !

Quel que soit votre âge, quel que soit votre sexe, quel que soit le degré de gravité, quel que soit le volume de votre infirmité, nous affirmons que vous serez soulagé et guéri si vous vous adressez à l'**INSTITUT HERNIAIRE de MONTPELLIER**, organisation particulière s'occupant exclusivement de ces infirmités.

Ce traitement, basé sur des données scientifiques précises, est placé sous le contrôle direct des **Frères SALHIEN-KLEBER, spécialistes herniaires** b**revetés, qui peuvent ainsi affirmer avec certitude que, traitées et sévèrement surveillées** n **cours de traitement, ces infirmités peuvent guérir !**

e **MM. SALHIEN-KLEBER** reçoivent à ;

INSTITUT HERNIAIRE de MONTPELLIER, 1, rue Durand (2e étage), téléph. 26-61. **Mardi, mercredi, jeudi,** 9 à 4 h., les autres jours, sur rendez-vous.
NIMES, Hôtel Cheval-Blanc, **2e et 4e lundis.**
ALES, Grand Hôtel, **1er et 3e lundis.**
BEZIERS, Hôtel Paix, **tous les vendredis,** 9 à 4 heures.
AVIGNON, Cabinet, rue Chauffart (pr. Préfecture), **t. j. samedis,** 10 à 4 h.

NOTA. — Pour renseignements complémentaires, écrivez directement à :

L'Institut Herniaire de Montpellier - M. Salhien-Kléber, Directeur

vous répondra personnellement et discrètement.

PROTÉGEZ VOS FRUITS, RAISINS, GRAINES

contre les moineaux

GRAPPE DÉTONANTE

RUGGIERI

En vente dans les bureaux de tabacs drogueries, quincailleries, etc...

Etablissements RUGGIERI
MONTEUX (Vaucluse)

. . . . . .
. . . . . sont impropres à la consommation et à la vente les vins ayant une teneur en acidité volatile supérieure à 1 gr. 20 par litre. . . . . .

Decrets-lois du 29 juin 1938.

Assurez-vous contre l'acidité volatile

Viticulteurs, attention !

Diverses mesures législatives prises au cours de ces dernières années avaient déjà eu pour but d'avantager les vins bien faits et sans tares. C'est ainsi qu'en fixant une limite de l'acidité fixe des vins, les lois et décrets du 15 juillet 1933, avaient visé à la production de vins bien équilibrés.

Les derniers décrets-lois en ramenant de 1 gr 50 à 1 gr. 20 la limite d'acidité volatile au delà de laquelle le vin devient impropre à la consommation ont également visé à l'obtention de vins de qualité.

Le producteur peut sans difficulté obtenir des vins bien équilibrés, possédant en même temps qu'une richesse alcoolique maxima, une acidité volatile très réduite. Mais pour cela, il doit recourir à une vinification scientifique et rationnelle inspirée des doctrines pasteuriennes.

Par l'emploi de l'ANHYDRIDE SULFUREUX liquéfié on augmentera l'acidité totale en même temps qu'on purifiera le milieu de tous ses mauvais germes.

Par l'emploi des LEVURES PURES et SÉLECTIONNÉES on augmentera le degré alcoolique des vins en même temps qu'on en diminuera l'acidité volatile.

Sulfiter et levurer les vendanges c'est souscrire économiquement à une assurance pour l'obtention des vins de bonne constitution et de conservation assurée.

Parmi les vins de la récolte dernière les seuls dont l'acidité volatile est encore actuellement très faible sont ceux qui ont été sulfités et levurés.

Viticulteurs !

Par le SULFITAGE dont le but est de purifier le milieu de tous les mauvais germes qu'il contient et par l'emploi ensuite de LEVURES SÉLECTIONNÉES sur le vendangeur ou dans le moût, vous serez toujours assurés d'obtenir des vins de qualité SUPÉRIEURE et à l'abri de toute altération.

Viticulteurs !

Levurez vos vendanges avec les LEVURES SÉLECTIONNÉES de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE de MONTPELLIER qui ensemencent par litre des milliards de cellules en pleine activité cultivées sur les moûts de raisins et additionnées d'ANHYDRIDE SULFUREUX, conditions nécessaires et suffisantes pour s'emparer du milieu et lui imprimer toutes les qualités voulues.

Tournez S. V. P.

La fraîcheur, la finesse des vins levurés sont plus grandes, parce que grâce à l'action des levures sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE certains principes sont conservés et développés alors que, au contraire dans les vendanges qui ne sont pas levurées, ces principes sont entièrement détruits par les ferments indigènes.

INSTITUT ZYMOTECHNIQUE

18, Avenue Frédéric-Mistral — MONTPELLIER

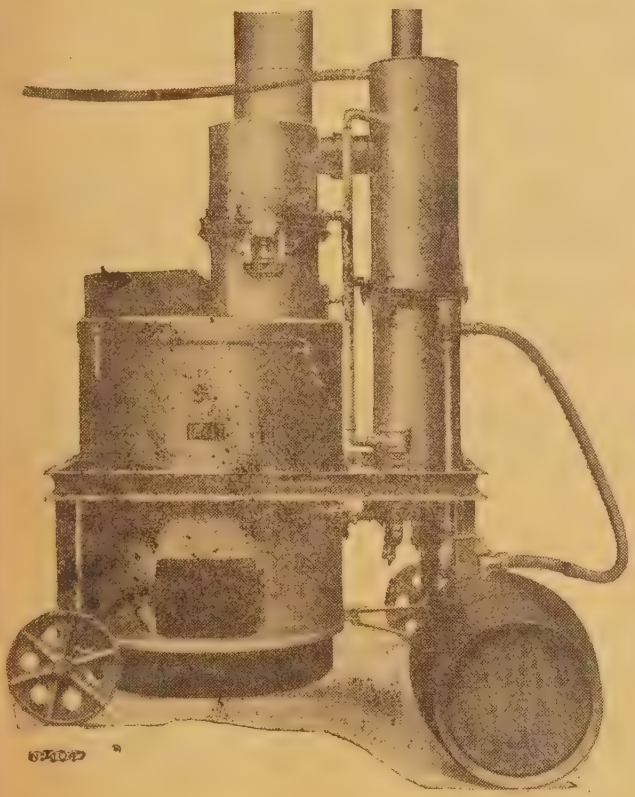
ANHYDRIDE SULFUREUX

Levures sélectionnées actives

VINIFICATION ECONOMIQUE - VINS PARFAITS

Notices, prix-courants, mode opératoire complet de vinification gratis franco sur demande

CONCENTRATEURS PEPIN



pour
moûts
de raisin

—

372
appareils
en
fonctionne-
ment

soit
90 o/o
des appareils
en service

—

assure contre la faiblesse du degré
et contre une insuffisante maturité

LE CONCENTRATEUR PEPIN, outre l'enrichissement des moûts, trouve son application dans les vins de liqueur, les mistelles, le miel de raisin, les jus de raisin.

G. PEPIN FILS AINÉ - BORDEAUX

FILTRES L. BEURET

Breveté S.G.D.G.

Pour Vins, Alcools, Spiritueux, etc...

Limpidité et brillant garantis pour tous liquides et sans accouplement en tandem

Pour renseignements, devis et essais gratuits, s'adresser aux :

Ets DELESTAING & POGGI

Constructeurs

10, Rue Auphan — MARSEILLE

Licenciés exclusifs pour la Construction et la Vente des Filtres Beuret

Tombereaux à vendanges " BACCHUS "

Marque déposée — Brevet : n° 817,243

Etudiés pour remplacer les comportes

Petit modèle : **Largeur totale** : 850 m/m — **Hauteur totale** : 1 m. 250

Contenance : 1.000 litres environ

Autres modèles plus larges

1.500 — 2.000

et 2.500 litres

Renseignements complémentaires et prix sur demande adressée à :

P. MONESTIER, représentant pour la France et les Colonies

Domaine des Brugues, Saint-Simon — TOULOUSE (Hte-Garonne)

Téléphone : 25 à Saint-Simon

RELEVÉ des IMPORTATIONS et des EXPORTATIONS de VINS pendant le mois de Mai 1938.

IMPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE JUIN 1938

Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres)

PAYS D'ORIGINE	MOUTS DE VENDANGE et jus de raisins frais non fermentés ou partiellement fermentés même pasteurisés		VINS ORDINAIRES			VINS DE LIQUEUR et mistelles		TOTAL par pays d'origine
	en bouteilles flacons, etc.	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	Vins mousseux	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques et flacons	
Espagne	«	«	423	»	»	10	1	434
Grande Bretagne	»	10	»	«	«	»	»	10
Grèce	»	»	«	»	«	»	»	«
Hongrie	»	»	171	«	»	«	»	171
Italie	»	«	206	«	180	11	1	398
Pays-Bas	«	3	»	»	«	»	«	3
Portugal	»	«	103	»	»	9 379	16	9.498
Chili	«	»	»	»	»	»	»	»
Etats-Unis	«	1.257	»	»	»	«	»	1.257
Palestine	»	81	»	»	«	«	»	81
Autres îles de l'Océanie	»	358	«	«	»	«	»	358
Autres pays étrangers	»	»	23	«	13	«	»	36
Total des quantités importées de l'étranger	»	1.709	926	»	193	9.400	18	12.246
Afrique occidentale française	4	«	»	«	«	»	»	4
Algérie	1	3.624	1.150.116	17	280	14.166	13	1.168 167
Tunisie	«	2.162	66.042	»	5	6.796	1	74.976
Maroc (protectorat français)	»	»	888	«	1	»	«	889
Indochine française	8	95	»	»	»	»	»	103
Madagascar	42	»	»	»	»	«	«	42
Autres colonies françaises (ou protectorats français)	«	28	»	»	«	»	»	28
Total des quantités entrées en France	55	7.618	1.217.942	17	429	30.362	32	1.256 455

EXPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE JUIN 1938 (Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres).

PAYS D'ORIGINE	VINS ORDINAIRES en futailles et contenants autres que ceux ci-après		VINS ORDINAIRES en bouteilles, fiasques, flacons, etc.			VINS DE LIQUEURS et mistelles		TOTAL par pays de destination
	de la Gironde	d'ailleurs	Vins de Champagne et autres vins mousseux	Autres		en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques flacons, etc.	
				de la Gironde	d'ailleurs			
Allemagne	2.139	2 710	105	18	24	57	8	5.056
Danemark	807	231	24	65	4	6	56	1.193
Finlande	3	95	158	105	40	»	26	427
Grande-Bretagne	1.578	1.946	1.853	381	289	194	947	7.158
Norvège	3	85	126	5	18	23	38	298
Pays-Bas	1.265	314	234	207	102	121	44	2.287
Pologne	506	261	14	20	13	4	2	820
Suède	887	175	744	563	86	«	110	2.565
Suisse	822	21.810	97	12	85	32	45	22.903
Tchécoslovaquie	113	248	6	«	2	«	6	375
U. E. belgo-luxembourgeois	8.756	4.341	1 610	247	377	4.296	19	19.646
Indes anglaises	»	»	32	8	16	«	71	127
Indes néerlandaises	18	32	67	46	3	«	18	184
Japon	7	22	1	7	1	»	1	39
Egypte	14	43	52	24	8	«	36	177
Argentine	430	18	181	32	19	»	178	858
Brésil	51	33	47	11	11	«	3	158
Canada	24	36	10	6	25	«	12	113
Etats-Unis	3	2	577	644	223	13	1.001	2.463
Autres pays d'Afrique :								
Equatoriaux occidentaux	44	28	19	169	28	10	11	309
Méridionaux	28	36	21	1	16	«	12	114
Colombie	65	«	12	105	11	5	4	202
Mexique	330	64	21	2	1	5	1	424
Vénézuéla	229	«	53	14	4	«	54	354
Uruguay	77	«	6	4	1	»	»	88
Afrique occidentale française	958	1.697	69	81	50	»	155	3.010
Algérie	2	8	459	55	89	203	914	1.730
Indochine française	546	2 635	268	36	44	59	310	3.898
Madagascar	760	3.114	34	25	31	»	86	4.840
Maroc (zone française)	36	8	136	4	143	3	290	620
Tunisie	«	«	103	6	32	28	226	395
Afrique équatoriale française	258	338	17	194	29	»	21	857
Cameroum (mandat français)	223	191	2	19	12	10	61	518
Guadeloupe	63	1.786	18	«	5	23	105	2.000
Martinique	2	918	8	5	»	44	167	1.144
Réunion	51	535	21	3	4	20	141	775
Autres pays	977	1.543	516	218	205	73	384	3 916
Totaux	22.075	45.273	7.721	3.342	2.051	5.229	5.538	91.249

simple marcottage par provinage — qui consiste à coucher en terre les tiges et à en relever l'extrémité — permet à un amateur de se procurer quelques plants racinés dont il peut avoir besoin.

L'éclatage d'une touffe, la séparation à l'aide d'une pioche des tiges nées sur la souche d'un cognassier commun — surmonté ou non d'une greffe —, procure également des porte-greffes tout aussi utilisables que ceux issus d'un bouturage ou d'un marcottage.

Le greffage ne présente aucune difficulté. Toutefois, il convient de tenir compte que chez le cognassier, le second mouvement de sève — la « sève d'août », comme disent les cultivateurs — se ralentit en général de bonne heure ; le courant de sève s'atténue, suivant les conditions météorologiques de l'année, entre le 25 juillet et le 10 août. Aussi convient-il de surveiller l'état végétatif et de greffer en écusson en fin juillet ou dans les tout premiers jours d'août. Faute de s'y prendre assez tôt, l'écussonnage serait rendu impossible et il faudrait ajourner le greffage au printemps. C'est en avril ou plus exactement du 25 mars au 15 avril que peuvent être pratiquées la greffe en fente (simple ou double) et la greffe en incrustation. Un peu plus tard, lorsque l'ascension de la sève est plus intense — du 15 avril au 5 mai —, la greffe en couronne peut être tentée avec succès. Même la greffe anglaise peut être utilisée par ceux auxquels elle est familière.

Toutes ces greffes sont à faire « en pied », c'est-à-dire à quelques 5 ou 10 centimètres du sol.

Les cognassiers destinés à la multiplication appartiennent, avons-nous dit, à des sélections anciennes de C. Commun : C. « d'Angers » (ou de Doué) d'une part, que les professionnels s'attachent à bouturer, et le C. « de Fontenay » (ou de Vitry) qu'ils préfèrent marcotter.

Ces deux types présentent l'inconvénient d'une végétation brusquement arrêtée au début de l'automne. Dans les cas de pluies persistantes en fin d'été, les feuilles sont couramment envahies par la « rouille » qui en provoque prématurément la chute. Ils cessent alors de végéter activement ; le greffage de ces porte-greffes n'est plus possible d'une façon générale, à moins cependant qu'une rapide recrudescence de sève ne vienne ranimer les sujets sous l'influence d'une température adoucie.

Greffés sur C. d'Angers ou sur C. de Fontenay, les scions de poirier risquent eux aussi de voir leur activité enrayée prématurément du fait d'un partiel arrêt de sève ; arrachables ou vendables en novembre, ils n'atteignent pas toujours, pour cette époque, la longueur ni le diamètre maxima que l'on est en droit d'attendre d'eux.

C'est pour ce motif que bon nombre de pépiniéristes s'efforcent de cultiver, préférablement aux deux types précités, un « Cognassier de Provence » originaire de Vaucluse, trouvé à l'état spontané sur les rives du Rhône et multiplié rapidement. Cette nouvelle race, issue vraisemblablement d'un semis de hasard, a pour caractéristique une vigueur supérieure et une végétation soutenue jusqu'en septembre. Les poiriers greffés sur ce nouveau sujet continuent à s'accroître jusqu'à cette époque. Il en résulte que la longueur des scions est accrue en même temps que leur diamètre. Nous avons personnellement voulu

nous rendre compte des résultats auxquels conduisait le greffage en écusson d'une variété « William » sur chacun des trois types en usage. Nous avons, pour cela, pesé et mesuré aussitôt après leur arrachage, le 10 octobre, les scions de chacun des trois lots. Tandis que les arbres obtenus avec C. d'Angers et C. de Fontenay étaient presque entièrement dépourvus de feuilles, que leur longueur moyenne atteignait péniblement un mètre et leur poids moyen respectivement 580 et 605 grammes, les mêmes Williams, greffés sur C. de Provence, possédaient encore la plupart de leurs feuilles, avaient atteint 1 m. 18 et 1 m. 25 pour un poids de 720 grammes. A leur partie inférieure, les scions était nettement plus gros, la soudure de la greffe donnait l'impression d'être plus complète, plus solide. Il n'est donc pas étonnant d'enregistrer la préférence marquée qu'ont, pour cette nouvelle recrue, les établissements du bassin du Rhône plus spécialement.

Il est probable qu'avec le temps et à la suite de recherches et de sélections poursuivies méthodiquement, les pépiniéristes feront un jour usage, en tant que porte-greffes, de cognassiers « améliorés », plus encore peut-être que l'est déjà le C. de Provence.

(à suivre) J. Vercier.

LA VIGNE DANS LES SABLES DU PLATEAU A L'EST DE MOSTAGANEM [1]

Labours. — Il n'y a pas lieu de labourer profondément les sables. On n'augmente pas l'aération du sol puisqu'il n'y a pas foisonnement.

Il n'y a pas non plus de durcissement en surface après une seule pluie battante suivie de dessiccation, ce qui arrive dans les terres argileuses.

On préfère les binages fréquents, au nombre de cinq ou six, commencés aussitôt après la vendange, pour profiter des pluies d'hiver, puis pour sarcler ou pour enterrer les sarments coupassés en bouts de vingt centimètres environ, après la taille de décembre à mars.

On emploie des déchausseuses type syracuse et des décavaillonneuses attelées de mulets, puis des houes type Pilter.

Engrais. — Les engrais organiques sont indispensables pour permettre à la vigne de durer, sinon au bout d'une dizaine d'années les ceps commencent à se rabougrir (roncet ou court-noué). On attribue cela au fait que les racines ne peuvent s'allonger indéfiniment pour trouver de l'eau et de la nourriture en profondeur, surtout après les hivers pluvieux et les printemps froids non nitrifiants.

Outre les engrais verts, enfouis un rang sur quatre, et les sarments, on apporte les fumiers soigneusement préparés avec le marc distillé et les crottins d'écurie arrosés de purin ou de sulfate d'ammoniaque.

On a essayé d'augmenter la masse des lupins par des engrais chimiques. Les résultats ont été négatifs dans les expériences faites chez M. Hitier-Combel.

(1) Voir p. 102.

On complète la matière organique par des tourteaux répandus en novembre et décembre, puis des engrais chimiques aux doses maxima à l'hectare de 200 kilogrammes de sulfate de potasse plus 400 ou 500 kilogrammes de superphosphate ou scories de déphosphoration, plus 150 à 200 kilogrammes de sulfate d'ammoniaque ou nitrates.

Cépages. — La vigne européenne résiste au phylloxéra dans les sables. Les cépages préférés sont l'Alicante-Bouschet, puis le *Carignan*, le Grenache, le Pinault.

Les vignes franches de pied sont du reste plus résistantes à la sécheresse que les vignes greffées.

Plantation. — On procède naturellement à un défrichement. Mais le défoncement nous paraît inutile en sol sableux après culture ou vigne.

L'expérience a montré que les rendements à l'hectare sont les mêmes avec des espacements de 3 m. × 1 m. 50 qu'avec 2 m. 50 × 1 m. 25. D'où économie considérable pour la plantation à la barre à mine et surtout pour les travaux.

On a abandonné la mise sur fil de fer trop onéreuse et on taille en gobelet un peu haut (0 m. 45 du sol).

Taille. — Au moment de notre passage en Oranie, la taille de la vigne était à l'ordre du jour, par suite de la nécessité de qualifier les travailleurs en vue des contrats collectifs.

A la Chambre d'agriculture d'Oran, M. Courtot a montré que les vingt systèmes principaux proposés avaient des principes contradictoires et que la taille n'était pas en fait une opération aussi délicate qu'on l'écrit !

On a diplômé des gens après une semaine d'exercice ! Il faut donc peu de temps pour former un spécialiste — au moins qualitativement.

Quant au rendement, dans une vigne en gobelet de cinq à huit ans, il doit être de 700 pieds par jour, ce qui ne peut s'acquérir qu'en travaillant deux ou trois mois par an pendant trois ans. On coupe au sécateur à deux manches.

Les sarments sont généralement abandonnés sur place aux familles des travailleurs. Leurs femmes — dites mauresques — viennent en ramasser une partie pour le gourbi.

Le reste est coupé au sécateur à une main par des enfants de 10 à 12 ans travaillant à la journée. La plupart des travaux sont du reste payés à la journée de 8 à 10 heures de travail effectif.

La destruction des sarments enfouis par le labour est si rapide qu'on ne les retrouve plus quatre mois après.

Il s'était monté une usine de carbonisation des sarments sur la route d'En Naro à Mostaganem. On devait fabriquer du charbon léger, si recherché dans les gazogènes pour moteurs. L'entreprise a échoué, surtout à cause des frais de « collection » et de transport des sarments.

L'industrie agricole gagne souvent à être semi-fixe, comme une locomobile et une distillerie ambulante.

Les traitements. — On donne quatre à cinq sulfatages et quatre poudrages dont l'un peut être remplacé par l'introduction de permanganate de potasse à raison de 125 grammes par hectolitre de bouillie lors du second traitement.

Les pulvérisateurs à traction sont sur pneumatiques. Ils n'opèrent pas directement, mais sont suivis par une demi-douzaine d'opérateurs tenant

la lance et marchant de front. La bouillie leur parvient au sommet d'un panneau en lyre porté comme une hotte et soutenant les tuyaux de caoutchouc au-dessus des souches.

Le couchage. — Bien qu'il s'agisse de vigne franche de pied, on a abandonné le provignage par marcotte. Il est plus avantageux de creuser un fossé dans le sens de la ligne et d'y coucher un cep en laissant émerger du sol trois à cinq sarments.

L'opulence des ceps étant très variable dans les sables plus ou moins mobiles, cette opération est importante. Elle commence dès la troisième année.

En dix ans on arrive à remplacer des vides sur des longueurs de dix à soixante mètres.

On fait chaque année une centaine de couchage à l'hectare, et on tuteure en piquets de châtaignier, les sarments sortant de terre.

Les transports. — Dans les sables des Landes, de Gascogne, on emploie les charrettes à jantes larges tirées par deux mules de front. Dans les sables de Mostaganem, les roues sont pneumatiques et les mulets attelés en flèche ou « cheville ».

Pour les nouveaux tomberaux métalliques bas, un mulet suffit le plus souvent. Il n'y a plus d'ornières. On circule dans les intervalles des rangs de vigne sans difficulté — sauf dans le rang sur quatre qui est semé en seigle ou lupin lesquels sont du reste disparus quand les sarments s'étalent.

La vendange. — Le raisin est coupé au moyen de serpettes formées d'un seul fil d'acier contourné, aplati et trempé. Une partie de ces instruments vient de la taillanderie « Moricard » d'Auxerre (Yonne).

Les récipients individuels sont versés dans les tombereaux bas et étroits circulant entre les rangs de vigne.

Les tombereaux métalliques sur pneumatiques sont basculés dans un conquet d'où une foulo-pompe chasse la masse égrappée ou non dans les cuves en béton qui servent le plus souvent de foudres (citernes) pour la conservation du vin et sont soigneusement obturés par des trappes de fonte.

On suit soigneusement la fermentation au moyen de mustimètres ou de thermomètres et fait passer le moût dans des réfrigérants si la température dépasse 35 degrés. Pour cela on pompe de l'eau de puits dont la température est de l'ordre de 18 degrés. Mais on ne la mélange jamais au vin ! La raison principale est que le vin se vend au dixième de degré. On dépense parfois des centaines de mille francs pour installer des dispositifs permettant de gagner un demi-degré !

Dans aucune région, il n'y a autant d'échantillons d'agréage envoyés à des laboratoires différents qui doivent garantir le dixième !

Les caves sont des monuments onéreux, coûtant aujourd'hui un million de francs et plus pour 100 hectares de vignes.

On les tient dans le plus grand état de propreté pour gagner un dixième de degré et surtout pour éviter d'en perdre, par exemple sous forme de piqûre. L'acidité volatile est la seconde préoccupation des œnologues. Il est difficile de conserver les vins quand la température des caves profondes est de l'ordre de 17 degrés en novembre, comme nous l'avons vu à Mascara.

La propreté et la température sont donc le « to be or not to be » du vin d'Algérie.

Les mistelles. — On arrête la fermentation d'une partie des moûts pour les alcooliser. Ces mistelles ne sont jamais l'œuvre des viticulteurs, mais des grandes marques françaises d'apéritifs opérant à leur guise sur le moût acheté au viticulteur.

Ce moût, alcoolisé parfois par de l'alcool venant de France, traversera la mer pour revenir mixturé en Algérie, en bouteilles largement étiquetées.

De même, les tartres traversent la mer pour revenir à l'état d'acide tartrique.

Il est curieux de constater le peu d'aptitude de l'Algérie à s'industrialiser, au contraire du Maroc.

Toutefois il y a augmentation de distillation sur place, ne serait-ce que par obligation légale.

Les vins. — On cherche le degré et on veut éviter les goûts de terroir. Ces vins doivent servir de fond aux coupages des vins français, souvent fruités et de faible degré.

Aussi la fermentation ne dure que trente heures en présence du marc. Puis on laisse passer une nuit sans le marc avant de mettre en citerne. Le tout commandé par des moto-pompes avec tuyauterie fixe. A défaut de l'analyse qui ne les différencie pas, les dégustateurs distinguent, paraît-il, les vins des vignes franches des sables.

On emploie moins l'anhydride sulfureux qu'au début du siècle, sauf pour empêcher la fermentation avant décantation des moûts rosés ou blancs — ces derniers rares.

Il ne semble pas y avoir de vins « cachirs » (israélites).

Production. — En 1928, la commune d'Aïn-Tedelès comptait 3.000 hectares de vignes, en 1936, elle en avait 4.867 hectares. La production n'a pas augmenté proportionnellement, mais le degré et la qualité sont accrus.

Elle est de 40 hectolitres environ à l'hectare, d'un vin de 13 degrés.

La commune de Bellevue compte 1.800 hectares de vignes.

Les autres communes n'ont qu'une partie de leur vignoble sur les sables mouvants.

Répartition. — Le tableau des déclarations de récoltes porte pour Aïn-Tedelès : 86 viticulteurs dont 13 possédant 100 à 200 hectares de vigne plus deux Sociétés anonymes, exploitant chacune environ 250 hectares.

Bellevue compte 17 déclarants dont trois possèdent 100 à 200 hectares de vigne.

En outre, il y a dans les deux communes 181 hectares de vignes appartenant à des musulmans non dénombrés.

Le nombre des caves paraît bien plus restreint que le nombre des déclarants. Cela peut provenir du fait que le fisc pousse à la division en droit, tant au point de vue de l'impôt progressif sur le revenu qu'à celui de la distillation obligatoire, encore plus progressive, pour les viticulteurs dépassant 100 hectares.

Il s'est passé des faits analogues en Europe orientale quand on a confisqué les propriétés. Chaque membre de la famille s'est empressé de prendre une part.

Les propriétaires sont en majorité d'origine française, d'autres d'origine espagnole, à la seconde génération française. Une partie des Français vient d'émigration de déportés républicains sous le Second Empire, d'Alsaciens, après la guerre de 1870 et d'artisans parisiens, alors en chômage. Ce ne sont donc pas des familles de vignerons français qui ont créé les vignobles de la région de Mostaganem.

Main-d'œuvre. — La culture directe est de règle. Les propriétaires résident sur leur domaine où ils possèdent une villa et un jardin irrigable. Sinon, ils habitent à Mostaganem, mais règlent eux-mêmes les salaires, les ventes et les achats.

Ils sont secondés par des contre-maîtres, dits « garçons », français de souche espagnole, acclimatés et connaissant l'arabe. Ces chefs de chantiers, de vigne ou de chai sont logés, possèdent un jardin arrosable, mais ne semblent pas intéressés aux bénéfices. Leur salaire est de 900 à 1.200 francs par mois.

Le chef de culture gagne 15.000 francs par an, outre les avantages en nature dont la basse-cour.

Sur les chantiers, le moniteur musulman (on dit indigène) reçoit le titre de caporal.

Dans les bâtiments, il y a des gardiens marocains assermentés servant aussi de gardes particuliers.

Les ouvriers sont des musulmans habitant soit dans les villages, soit dans des gourbis sur des terrains de pacage.

Certains sont propriétaires de terres et même de vigne. Ils vendent du fourrage et de la vendange aux « colons ».

On dit que ces livraisons ne se font pas toujours avec la loyauté signalée par Lyautey comme une qualité musulmane.

Pour les travaux spéciaux comme la taille de la vigne, les caporaux sont le plus souvent d'origine espagnole, parfois même venant chaque année du « Levante » (région de Valence à Malaga).

Les travaux de terrassement et les vendanges sont souvent effectués par des équipes de Marocains du Riff.

Mais les ouvriers algériens se sont plaints de la concurrence. Les vignobles ne peuvent plus occuper qu'un Marocain ou Espagnol sur dix hommes.

Les salaires minimum sont actuellement de 12 francs par journée de huit à dix heures.

La fréquentation de l'école n'est pas obligatoire. On manque d'écoles pour une population prolifique assez disséminée. Aussi emploie-t-on les enfants depuis l'âge de dix ans pour les menus travaux comme le coupage des raisins et le coupassage des sarments. Cette dernière opération revient à 30 francs par hectare.

Il se crée peu à peu une « nation » viticole algérienne, par mélange de gens et d'idées, dans ce milieu spécial.

La viticulture a donc considérablement valorisé des sables réputés infertiles.

Elle a contribué au peuplement et à la fixation de familles françaises, espagnoles, arabes et berbères.

Elle a donné aux indigènes des exemples inappréciables d'exactitude, de précision, d'habileté manuelle, de propreté.

D'autre part, les européens ont profité du climat et d'une main-d'œuvre abondante.

Nul n'oserait nier que le climat est privilégié pour la vigne. Les restrictions actuelles ne sauraient avoir une durée indéfinie. A degré égal, à qualité égale, le vin des plateaux sableux, de culture si facile, reviendra toujours meilleur marché qu'ailleurs, surtout si la population locale continue à être aussi sobre en tout.

En attendant que liberté soit donnée au vin, les gros viticulteurs fournissent de l'alcool pour de multiples usages.

Mais, si le vin est déjà une dégradation du moût par suite des pertes de matière organique durant la fermentation, que dire de l'alcool qui prive les humains de presque tout ce qu'apporte le raisin comme aliment ?

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université
Ingénieur agronome
à Gurgy (Yonne)

SOINS A DONNER AU MATÉRIEL VINAIRE
AVANT LA RÉCOLTE

Grâce aux travaux et aux nombreuses publications d'éminents œnologues, bien connus de notre région viticole, tels que MM. Ventre, Hugues et autres, la nécessité de ces soins est aujourd'hui admise par tous.

Il n'en reste pas moins vrai que parfois le fruit d'une récolte est déprécié considérablement par un manque de précautions que rien ne justifie. C'est pour éviter ces désagréments que nous voulons rappeler quelques procédés pratiques, faciles à employer et peu coûteux.

Principes généraux

Les altérations du vin sont de trois ordres très différents :

1° *Les altérations microbiennes.* - Les deux maladies les plus fréquentes et également redoutées sont la piqûre et la tourne. On les évite par une hygiène minutieuse du matériel vinaire ; leur traitement préventif réside donc dans *la propreté de la cave.*

2° *Les Casses.* Les casses (la plus fréquente est la casse ferrique ou casse bleue) sont d'ordre physico-chimique.

Ce sont les métaux dissous par le vin, fer, cuivre en particulier, qui occasionnent ces troubles et louchissements si difficiles à faire disparaître. Leur traitement relève donc du choix des matériaux mis en contact avec le vin.

Règles générales : *a*) éviter les contacts métalliques ; *b*) affranchir parfaitement les recipients en sidéro-ciment.

3° *Les mauvais goûts.* Ils proviennent le plus souvent d'un logement défectueux.

Nous allons examiner en détail ces divers points.

Propreté de la cave

1° *Le Cellier.* — Il est plus agréable et plus facile de travailler dans un local propre, où tout est en ordre, au sol sec ; il s'y joint l'avantage d'éviter une contamination microbienne qui se fait souvent par les rigoles d'écoulement et autres lieux de passage du vin. Il ne faut jamais y laisser croupir de vin pas plus que dans les comportes et autres récipients de la cave : ce serait bientôt une source de ferments dangereux. Au contraire laver abondamment, en brossant si besoin, avec de l'eau bisulfitée à 1 pour 100, que l'on obtient en faisant dissoudre 2 0 grammes de métabisulfite de potassium par hectolitre d'eau.

Pour combattre les moisissures, M. Ventre recommande de blanchir tous les ans les murs avec de la chaux à laquelle on a incorporé 1 pour 100 de son poids de sulfate de cuivre ou de permanganate de potassium.

2° *Le matériel vinaire.* — Tous les récipients en bois avec lesquels le raisin rentrera en contact seront parfaitement nettoyés par un brossage à sec puis aseptisés par un lavage à l'eau bisulfitée. C'est le traitement que subiront les pressoirs en bois, leurs raquettes d'osier qui seront ensuite mises dans un endroit aéré et sec, les comportes et pastières, etc...

Les manches en caoutchouc seront lavées de la même façon et après rinçage suspendues en évitant la formation des coudes brusques.

3° *Vaisselle vinaire.* — Quand dans un récipient vinaire le dépôt de tartre est trop considerable, il faut procéder à son enlèvement. En effet, il se forme à la longue, sous le tartre, des cloches où stagne du vin qui devient ainsi un agent de contamination très énergique. C'est là un grave danger et on n'insistera jamais trop sur la nécessité de maintenir les parois des récipients vinaires le plus propre et le plus net possible.

La vaisselle vinaire s'entretient en bon état très facilement : il suffit, quand un foudre est vide, de le nettoyer alors qu'il est humide et que rien n'adhère aux parois Après séchage, mécher énergiquement et renouveler le méchage de temps à autre, de façon à conserver à l'atmosphère du foudre son pouvoir antiseptique. S'il s'agit d'une cuve en ciment, il est préférable après lavage, de laisser porte et trappe ouvertes. Il s'établit ainsi un courant d'air qui s'oppose au développement des moisissures. On peut aussi les fermer à la condition d'y conserver 5 pour 100 de leur capacité d'eau bisulfitée à 1 pour cent.

Eviter la solubilisation dans le vin des sels métalliques

1° *Affranchissement des cuves en sidéro-ciment.* — Les cuves neuves se laissent attaquer par les acides du vin qui dissolvent ainsi des sels de chaux et des sels de fer.

On empêche cette solubilisation par un affranchissement préalable de ces cuves. Il existe divers procédés concurremment utilisés avec succès (Voir *Progrès agricole et viticole* du 1er mai 1938). Nous conseillons d'affranchir par fluatation, ce qui donne de bons résultats dans tous les cas. Pour celà, on utilise de plus en plus le fluosilicate de magnésie.

2° *Eviter les contacts métalliques.* – L'expression exacte serait : éviter les contacts avec des métaux attaquables. On connaît l'exemple de cette célèbre cave du Bordelais où les tuyaux, la robinetterie, etc .., sont en argent, car l'argent est pratiquement inattaquable. Ce n'est pas la solution que nous voulons conseiller ; il en est heureusement d'autres !

a) *Fer* : Tous les ustensiles en fer tels que foulo-pompes, pompes, égrappoirs, etc..., seront peints soigneusement Il faut bien savoir qu'il suffit de quelques milligrammes de fer par litre pour provoquer la casse bleue. D'autre part, le matériel ainsi entretenu dure davantage.

b) *Cuivre* : Toutes les fois que cela est possible, il faut étamer les ustensiles en cuivre Cette méthode est chère, et on peut se contenter de badigeonner le cuivre avec certains enduits du commerce à base de résine. Leur durée est moins longue, mais leur efficacité certaine.

Il est à noter que le cuivre est surtout dangereux dans les vins blancs.

c) *Autres métaux* : Il faut évidemment proscrire le zinc, le plomb, dont les sels sont toxiques.

Mauvais goût

1° *Goût de bois des récipients neufs.* — On affranchit les fûts et les foudres par étuvage à la vapeur d'eau surchauffée. Généralement c'est le fabricant qui procède à cette opération. Si on est appelé à l'effectuer soi-même, sans étuveuse, on peut y parvenir en éteignant de la chaux à l'intérieur du récipient clos. On met 20 kilogrammes de chaux grasse par 100 hectolitres de logement, et on projette par le haut 2 litres d'eau par kilogramme de chaux. Il se forme des vapeurs qui réalisent un étuvage suffisant. On rince ensuite à grande eau.

2° *Récipients moisis.* — Si la moisissure est trop vieille, il n'y a rien à faire (teinte noire). Avant ce stade on peut régénérer le fût en le traitant alternativement avec une solution d'acide sulfurique à 10 pour 100 puis bien rincer.

3° *Récipients piqués et tournés.* — Traiter par la solution de carbonate de soude chaude à 10 pour 100, puis détruire le ferment de l'aigre par un méchage à refus, alors que le fût est encore humide.

4° *Fûts à odeur de pourri.* — Il faut laver ces fûts avec une solution d'hypochlorite de chaux à 1 pour 100, puis rincer jusqu'à disparition du goût de chlore.

Conclusions. — Toutes les précautions que nous avons indiquées sont simples à suivre ; elles sont toujours suffisantes pour élaborer et conserver un vin sain. C'est en les appliquant systématiquement qu'on favorisera une politique « du bon vin » profitable à tous.

H. Laganne,
Ingénieur agricole.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La 6e fête des vins de France. — Le Président de la République, accompagné de MM. Daladier, Queuille, Zay, inaugure à Avignon, dans la cité papale, la sixième fête des vins de France.

Après Mâcon, Bordeaux, Colmar, Reims, Angers, Avignon se devait de fêter les vins de France. Cette manifestation annuelle revêt toujours une grande solennité. Rien n'aura été négligé pour mettre à l'honneur les produits régionaux récoltés dans la belle vallée du Rhône : à Châteauneuf-du-Pape, Lirac, Tavel, St-Péray, Tain, l'Hermitage. C'est bien plutôt une consécration faite à cette région déjà très prospère de 1720 à 1870, car au 18e siècle ce que l'on considère actuellement comme un progrès : acquit, obligation d'étiquetage, etc...., existait déjà.

Quinze années d'efforts auront été nécessaires pour que le Comité National des appellations d'origine puisse établir des règlements d'accord avec le Parlement, trop heureux de recevoir des indications de la profession organisée.

C'est toute la France viticole qui participa à ces fêtes de la propagande en l'honneur des vins français. Toutes les provinces françaises avaient envoyé des délégations. De gracieuses jeunes filles de l'Alsace, de la Bourgogne, de l'Anjou, de la Touraine, du Blésois, du Bordelais, de l'Armagnac, du Languedoc personnifièrent « et leurs terroirs et les grands crus français ».

L'association de propagande pour le Vin de Béziers, avec son Directeur M. Boujols, sa chorale, mérite une mention spéciale.

Au banquet, MM. le Sénateur-Maire Gros ; le Baron le Roy, l'animateur intelligent du Syndicat des Côtes-du-Rhône ; le Président du Conseil général ; Barthe, Président de la Commission des Boissons, le Président Daladier, puis M. Albert Lebrun glorifièrent les grands vins de France.

Le Président Daladier unit dans une même pensée affectueuse les producteurs de céréales, d'oliviers et de vins. « Pour lui — même sous le climat provencal — l'homme, s'il profite des bienfaits de la nature doit faire avant tout œuvre de patience, d'intelligence afin d'obtenir des produits de qualité. Le travail n'est pas un fardeau, mais la justification de la véritable existence des gens libres, fiers et forts ».

Rappelant les paroles du grand Mistral, le Président du Conseil précise que « la vigilance et la fermeté ne doivent pas exclure la modération ». Devant les représentants de 12 nations étrangères, M. Daladier explique que la France tend une main loyale à tous, qu'elle n'est pas morte et qu'elle saurait à l'heure du danger défendre à la fois la sécurité et l'honneur de la patrie ».

C'est à Montpellier et à Béziers que se dérouleront en 1939 les fêtes du vin. L'étendard des vins de France a été remis au Languedoc, en présence de M. le Maire de Montpellier.

Gabriel Buchet.

Congrès national des bouilleurs de cru. — Le huitième Congrès national des bouilleurs de cru se tiendra à Caen, le 28 août prochain.

Parmi les questions qui figurent à son ordre du jour, celle du régime fiscal des bouilleurs et la protection des eaux-de-vie de cru feront l'objet de rapports et de discussions de la plus grande importance.

Des délégations, des associations de producteurs d'eaux-de vie de cru de toute la France participeront aux travaux de ce Congrès, qui coïncidera avec les grandes manifestations régionales du commerce et de l'agriculture.

VI^me^ Congrès annuel de la Confédération nationale des Coopératives vinicoles — *Programme.* — Dimanche 14 août à Nîmes, Maison de l'Agriculture, 9 heures 30. — Allocution de M. le Maire de Nîmes. — Allocution du Président de la Fédération des caves coopératives du Gard (M. Audibert). — Rapport du Président de la Confédération nationale (M. Boulay). — Rapport du Trésorier de la Confédération nationale (M. Durand). — Rapport du Secrétaire général de la Confédération nationale (M. le Docteur Delon) : Aménagement du Statut viticole et le point de vue coopératif. — Rapport de M. le Président de la Fédération de Vaucluse M Magniez). Le droit de retrait des coopérateurs dans les caves. — Rapport de M. le Président de la Cave de Ste-Cécile-les-Vignes (Vaucluse), (M. Abel Farjon) : Différents textes législatifs et leur application aux coopératives. Rapport de M. le Président de la Fédération du Roussillon (M. Mosse). La fiscalité et la Coopération. Rapport de M. le Président de la Fédération du Sud-Ouest (M. Martin). La coopération vinicole et les appellations d'origine contrôlées. — Rapport de M le Directeur de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier (M. Buchet) : L'activité de la section de la vigne et du vin de l École de Montpellier. — Vœux présentés par la Fédération du Var par son Président (M. Elluin), en ce qui concerne la question des calamités. — Autres vœux, s'il y en a.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI

GARD. — **Nimes.** — Vins, 8°5 à 12°, 165 à 175 ; 11° et au-dessus, 175 à 180 fr. ; blancs et rosés, 175 à 195 fr.

Vins de café : 175 à 200 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Rouge, 9° à 11°, 165 à 173 fr.

Peu d'affaires intéressantes. Les 10° valent toujours 170 frs ; les 9°5, 167 à 168 frs.

Sète. — Vins rouges, 15 à 17,50 ; rosés, 15 à 17,75 ; blancs, 15,75 à 18fr.

Vins d'Algérie : vins rouges, 15 à 16 fr. ; rosés, 15,25 à 16 fr. 25 ; blancs, 16,50 à 17 fr. 25.

Béziers — Vins rouges, 9° à 11°,5, 18,25 à 15 ; rosés, insuffisance d'affaires ; blancs, 11°5, 15,50.

Alcools : incotés.

Olonzac. — 15 à 17 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Saint-Chinian. — Vin rouge, 15,25 à 18 fr. le degré.

AUDE. — **Carcassonne.** — 9° à 10°, 18 fr. à 16 fr. 75 ; 10°5 à 12°, 16 à 15 fr.

Narbonne. — Vins du Narbonnais : 9° à 12° ; 160 à 180 frs ; moyenne des 10°5, 170 frs.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 10°à 12°, 16,75 à 14 fr. 75.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — Marché ferme où l'on a traité quelques petites affaires à 165 frs pour les 9°5 à 10°, 170 pour les 10°5 à 11°, 175 pour les 11°5 à 12°.

En Corbières les 11°5 à 12°5 se vendent bien entre 175 et 185 fr.

Pas d'affaires sur souches.

VAUCLUSE. — **Avignon.** — Vins rouges 9°5, 17,50 à 18 fr. ; vins rouges 10° à 10°5, 16,50 à 17 fr. ; supérieur 11° à 13°, 15,50 à 16 fr. ; blanc de blanc, 17 à 18 frs ; vins de café, 16,50 à 17 frs.

Châteauneuf du Pape 1937, incoté.

Moyenne des vins à 9°5, 17 frs 75.

SUD-OUEST.

BORDELAIS. — Cours très fermes. Affaires calmes. Les prix les plus bas s'approchent de 2.000 frs le tonneau nu pour les vins les plus ordinaires.

Les vins à appellations sont cotés à partir de 2.500 fr. pour les 1937 ; les 1936 valent 3.000 fr.

NANTAIS. — Les Muscadets valent de 900 à 1.000 frs la barrique ; les gros plants, 400 à 450 frs ; les quelques rougets qui restent à la propriété sont offerts de 325 à 350 fr.

Les apparences de récolte sont satisfaisantes sauf sur les muscadets qui ne donneront qu'une demi-récolte.

TOURAINE. — Le vignoble à très bel aspect. Pas d'affaires à signaler, sauf quelques reventes à 21/22 le degré propriété, pour quelques petits lots.

ALGÉRIE.

Alger. — Vin rouge, 10° deuxième choix, 138 à 139 frs ; 11°, 1er et 2me choix, 140 à 138 ; 12°, 1er et 2e choix, suivant éloignement 140 à 135 frs.

Blanc taché 11° à 12°, 1er et 2me choix, 140 à 144 frs ; de raisins blancs, affaires insuffisantes ; distillerie, sans affaires ; bloqués ordinaire, sans affaires.

Oran. — Quelques affaires en rouge à 12 fr. dans la région d'Oran. Mostaganem, 11,50 région Bel-Abbès. Les vendanges commenceront dans 15 jours. Sur souches, affaires nulles.

FRUITS

Avignon. — *Abricots*, 275/300, extra, 350-400, mûrs, 375/400 ; *amandes*, 100/125 ; *fraises*, 550/600 ; *pêches*, 300/350, 1er choix, 550-700 ; *poires*, 300/350, extra, 500/600, mûres, 350/700 ; *prunes noires*, 200/250, *Reine-Claude*, 250/325, diverses, 225/275.

Carpentras. — *Abricots rosés*, 380/450 ; *abricots pêches*, 300/350 ; *poires*, 200/250, Guyot, 450/500 ; *pêches*, 400/450, 1er choix, 500/600 ; *figues*, 300/350 ; *melon charentais*, 36 ; gros, 35/48, extra, 72/78.

FOURRAGES ET GRAINES FOURRAGÈRES

Avignon : foin 1er choix, 76/78 ; 2e choix, 70/72 ; luzerne, 72/74 ; paille rouleau, 22 ; batteuse, 20 ; litière, 18 ; graines de luzerne, 950/1.000 ; décuscutée, 1.000/1.050 ; de trèfle 650/700 ; décuscutée, 700/750 ; de sainfoin simple, 175 ; double, 185 ; vesces grises, 175.

Orange : graines de luzerne, 1.000 ; de trèfle, 450/500 ; de sainfoin, 135/145 ; de fenouil, 135/137 ; paille à ballot, 120/140.

Forcalquier : foin, 35/40 ; luzerne, 40/45 ; paille, 10/12. — *Manosque* : foin et luzerne, 45/50 ; paille, 12/14.

TOURTEAUX

Tourteaux de Coprah supérieur, disponible, en vrac, manque ; Tourteaux de Coprah 1/2blanc, disponible, en vrac 130 ; Tourteaux de Palmistes, en vrac, 100,60.

LES CHEVAUX

On cote : Calvados, 4 ans, 6.500 ; Mayenne, 6.000 à 7.000.

Juments. — Calvados, 4 ans, 5.000.

Poulains. — Calvados, 3.000.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 24 au samedi 30 juillet 1938

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPERATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill
	Tours						**Reims**					
Dimanche..	27.	14	26.			4.	27.	16.	20.			6.
Lundi	24.	14.	26.	15.			24.	12.	21.	9.		
Mardi.....	26.	16.	32.	11.	trac.		27.	16.	21.	12.		
Mercredi ...	21.	11.	23.	10.	11.		19.	8.	20.	10.	9.	
Jeudi.....	23.	17.	25.	12.			24.	14.	24.	13.		
Vendredi ...	23.	13.	24.	13.	9.		24.	15.	21.	9.	1.	
Samedi.....	27.	14.	28.	16.			26.	12.	23.	11.		
Total ...					63.	5.0					35.	20.
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche...	22	13.	27.	12.	20.	1.	26.	14.	29.	16.		
Lundi	24.	11.	30.	14.			24.	14.	25.	13.		
Mardi	28.	16.	25.	9.			27.	13.	28.	13.		
Mercredi....	21.	9.	26.	14.	2.		28.	12.	23.	12.	3.	1.
Jeudi.....	23.	12.	29.	10.			22.	14.	24.	12.		
Vendredi ...	27.	14.	30.	12.			28.	17.	26.	12.		
Samedi.....	27.	14.	33.	17.			27.	11.	27.	16.		
Total .. .					34.0	3.0					44.0	7.0
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	21.	12.	30.	14.	2.		24.	13.	34.	13.	8.	
Lundi	22.	11.	27.	13.			22.	13.	28.	15.	7.	trac.
Mardi.....	28.	10.	25.	11.			27.	14.	28.	15.		
Mercredi....	24.	13.	25.	10.	trac.		29.	14.	26.	14.	3.	
Jeudi.....	26.	10.	25.	9.			24.	13.	26.	11.		
Vendredi ...	29.	14.	28.	11.	trac.		27.	16.	29.	14.		
Samedi.....	27.	13.	31.	16.			28.	16.	32.	18.		
Total ...					15.0	5.0					67 0	trac.
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	22.	13.	25.	13.		1.	29.	15.	30.	17.		2.
Lundi	24.	11.	27.	13.			28.	19.	33.	16.		
Mardi.....	33.	16.	23.	8.			32.	18.	32.	18.		
Mercredi ...	21	7.	26.	10	2.		30.	17.	31.	18.		
Jeudi.....	28.	11.	29.	10.			31.	17.	30.	13.		
Vendredi...	27.	12.	30.	12.			31.	18.	32.	14.		
Samedi.....	27.	14.	33.	18.			33.	17.	31.	18.		
Total					6.0	4.0					3.0	2.
	Toulouse						**Alger**					
Dimanche ..	26.	15.	27.	16.	3.				32.	23.		
Lundi	26.	12.	31.	17.					29.	24.		
Mardi.....	33.	18.	24.	16.					33.	21.		
Mercredi ...	23.	11.	26.	13.					32.	21.		
Jeudi.....	30.	16.	29.	12.					29.	22.		
Vendredi ..	32.	17.	32	16.					29.	21.		
Samedi.....	32.	18.	31.	20.					32.	27.		
Total					20.0	9.0					«	»
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...	29.	19.	32.	21.		1.	33.2	17.6	31.9	18 0	0.0	0.0
Lundi	27.	19.	31.	19.			29.3	14.9	31.8	17.1	0 0	trac.
Mardi.....	27.	16.	30.	23.			29.4	19 2	32.7	14.7	0.0	0 0
Mercredi ..	28.	18.	29.	20.			27.4	16.1	31.6	14.8	0 0	0 0
Jeudi.....	30.	29.	33.	17.			32 2	16.1	35.4	19.1	0.0	0.2
Vendredi ...	34.	24.	31.	23.			35.0	19.3	32.1	16.4	0.0	0.0
Samedi.....	33.	21.	28.	21.			36.0	18.8	29.0	17.5	0.0	0 2
Total					5.0	»					6.8	9.5

Observations. — Eté

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

à MALZÉVILLE - NANCY

PRESSOIRS VITIS

Breveté S. G.D.G.

Claie de 400 - 500 - 600 - 700 - 800 - 900 et 1 m. 000

— SUR PIEDS ET SUR ROUES —

Ces Pressoirs sont caractérisés par leur maie en **acier embouti**, **renforcée par un deuxième fond** également en **acier embouti**

MÉFIEZ-VOUS DES IMITATIONS

« **VITIS** » est le seul Pressoir dont la **solidité** et l'**étanchéité** sont garanties. Sa maie ne comporte aucune pièce en BOIS ni en FONTE.

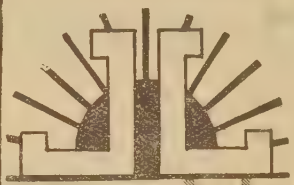
FOULOIRS ORDINAIRES et à CHAINES
GROS PRESSOIRS entièrement MÉTALLIQUES
Sur Pieds et sur Roues

PRESSOIRS CIMENT de toutes DIMENSIONS
SPÉCIALEMENT ÉTUDIÉS POUR RECEVOIR
LES VÉRINS HYDRAULIQUES « GOLIATH »
— PRESSES HYDRAULIQUES —

Ancienne Maison VIAU fondée en 1852

Charles MONNIER, Ingénr-Constr (A.-et-M.)

142-144, rue Carreterie — AVIGNON



des vins de qualité

Pour pouvoir être défendus, les vins doivent avoir le moins possible d'acidité volatile, le plus possible d'alcool, d'acidité fixe et d'extrait.

Toutes ces qualités, le SULFOPHOSPHATE HUBERT les fait acquérir, en même temps qu'une belle couleur et une parfaite tenue.

Vinifiez donc au SULFOPHOSPHATE HUBERT garanti contenir : 220/240 grs de gaz sulfureux chimiquement pur et entièrement libre, 225 250 grs de phosphate diammonique cristallisé pur.

Seul fabricant :

LA LITTORALE

BEZIERS

Plus de Futaille gâtée !

avec un cachet " FUTINOL " en 30 minutes, sans défoncer, sans danger, sans fatigue.

De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre CASSES, AIGRE, TOURNE, GRAISSE, etc...

Succès certains, attestations par milliers !

Vous recevrez ces **2** sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et **4 fr. 50** en timbres-poste à :

G. LALAURIE, Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des **Ets FUTINOL**, A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)

Demandez-les à vos fournisseurs

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

---

Pour vos Vendanges utilisez les

SOLUTIONS SULFUREUSES et les **LEVURES SELECTIONNÉES**

LABORATOIRES L. MAURÉ 17 Place Paul-Vidal **TOULOUSE**

Téléphone 250-86

Les Produits des Laboratoires L. Maure donnent des Vins de Qualité

ÉCONOMIQUE · SANS POISON

60

POUDRE

AGRI-TOX

foudroie

L'EUDEMIS ET LA COCHYLIS

Etablts MALBEC

1, Rue Carlencas - MONTPELLIER

Tél. : 48-24

Soufreuse " JULLIAN "

Pulvérisateur " le LÉGAL "

Pulvérisateur " VAL D'OC "

à pression

Pour vos Vignes :

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION

DOUCEUR DE TRACTION

Villefranche-s/-Saône (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

EAU

QUELS SONT LES MEILLEURS SOURCIERS ? ?
CEUX QUI ONT EU LE PLUS DE SUCCES

Demandez la liste à :

J. ROGER, hydrologue à **ELNE** (Pyr-Or.)

COMPAREZ LES REFERENCES

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

Tartrique, Anhydride, Métabisulfite, Levure.

= FLUATES ET FLUOSILICATES pour enduits =

Brosses tonneaux, Peintures seaux, Mèches, etc. .

— APPAREILS : Instruments DUJARDIN et solutions —

-: LABORATOIRE D'ANALYSES :-

DROGUERIE CENTRALE DU MIDI

6, Avenue de la République, 6 — BÉZIERS

De tout temps l'homme a cherché à utiliser les forces naturelles parce qu'elles donnent une énergie qui ne coûte rien.

De toutes : le vent seul offre l'avantage d'exister partout en quantité indéfinie.

Le problème était d'utiliser les petits vents et de défier les tempêtes, ce problème redoutable est solutionné avec la plus grande satisfaction par le MOTEUR A VENT

ARAOU

8 types d'appareils pour grand et petit débit

Catalogue et devis gratuits sur demande

Facilité de paiement

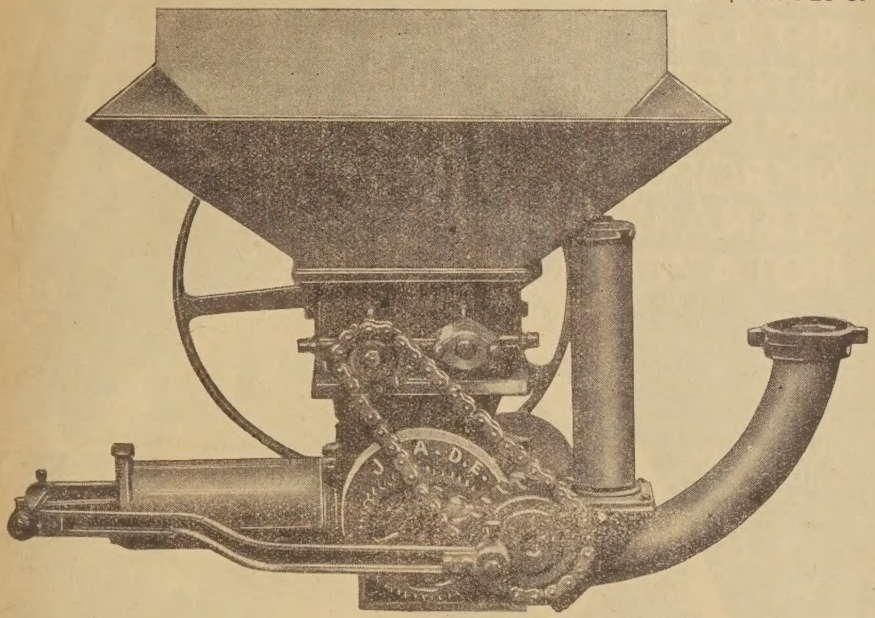
Maison ARAOU

NARBONNE (Aude) — Tél. : **2-59**

-: Société des Travaux Electriques du Languedoc :-

Fabrication STEL — 7, rue Monjardin - NIMES

Téléphone : 29-67



Fouloir-Pompe JADE à piston

Le plus grand débit pour la plus faible force motrice

Convient pour tous cépages, même les plus durs

Nombreuses références

Représentant pour l'Hérault, l'Aude, les Pyrénées-Orientales :

Etablissement BÉNÉZETH & ROBERT

5, Cours Gambetta - MONTPELLIER — Téléph. : 24-39

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Syndicat Professionnel de l'Industrie

DES ENGRAIS AZOTÉS

4, Rue de l'Herberie — Montpellier

VITICULTEURS
ARBORICULTEURS
Producteurs de Raisins de Table

ÉCONOMISEZ ET AMÉLIOREZ

—« la qualité de vos fruits par l'emploi du »—

SULFOTERPEN D.X.

contenant cent pour cent d'alcools terpéniques sulfonés

EXTRA-MOUILLANT
et INSECTIFUGE

LE SULFOTERPEN D.X.

ne mousse pas
ne détériore pas les appareils
est sans action sur les bouillies,
sauf sur le permanganate.

C'est le plus économique des produits si l'on tient compte, pour le prix, de ses effets.

Pour tous renseignements, s'adresser à :

Société des Produits Chimiques et Engrais de Bram

26, Rue Coste-Reboulh, à CARCASSONNE - Tél. 2-06

BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS
ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINÉS

Parasitox — Insecticide en poudre. Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol — Souverain contre tous pucerons

Fourmicide — Anéantit les fourmilières

Dorypoudre — Extermine en poudrages le doryphore

VERT SCHLŒSING Acéto-arsénite de cuivre aussi actif et moins cher que les meilleurs arséniates.

Demandez Notices et Renseignements gratuits aux :

USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie
175, RUE PARADIS · MARSEILLE
Usines à : MARSEILLE · SEPTÈMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles Dehan